PRAKTYCZNA PANI

Nr 26

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok III

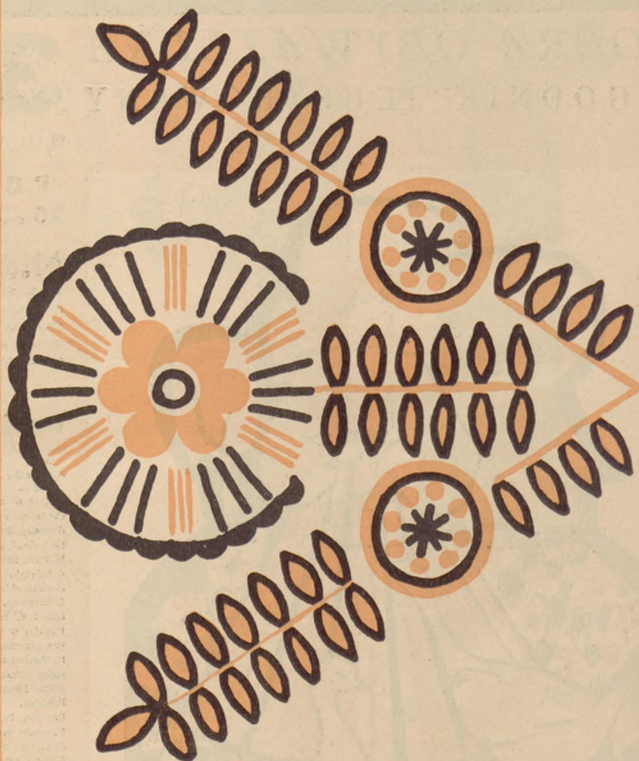
26 czerwiec 1937

NUMER TEN ZAWIERA 28 STRON TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT.

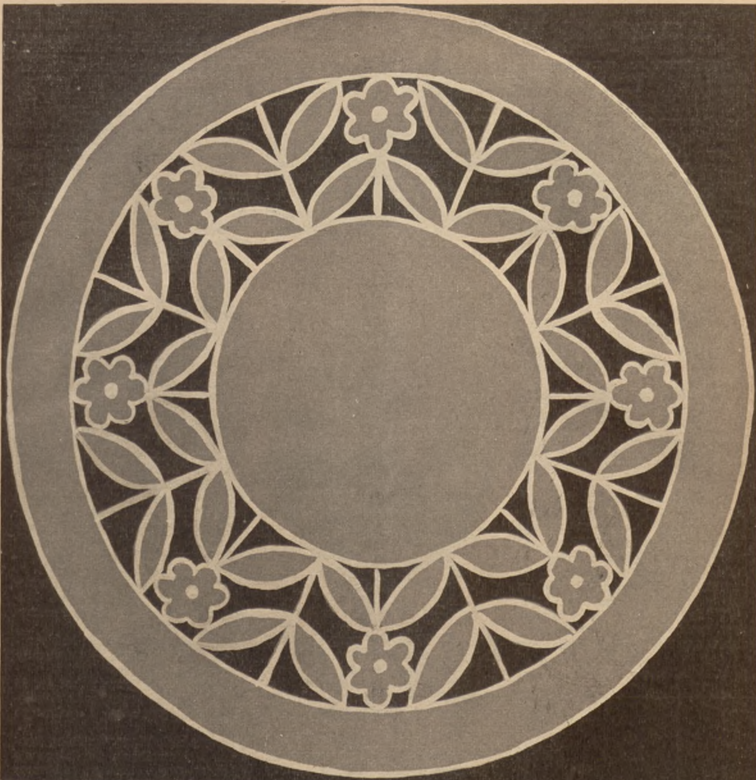


TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty



Połowa haftowanej serwetki. Płótno szare, obrębek z płótna w kolorze haftu.



serwetka richelieu

LD

Podróż w nieznane

Trwały mozolne rozważania na temat, gdzie wyjechać na kilka dni urlopu. Ale tak, żeby to było i przyjemnie i niedrogo, i pożytecznie, i niezbyt męcząco.

— Tyle jest przecież wycieczek zbiorowych — zauważył ktoś.

— Nie. Zbiorowych nie chcę. Chcę jechać indywidualnie. Nade wszystko wygodnie, spokojnie. Chcę naprawdę odpocząć.

— No to niech pani pojedzie Wisłą do Gdyni i z powrotem. Zajmie to pani cztery dni z ogonkiem. Mam już taką podróż za sobą.

— A! To świetna myśl — odpowiedziałam.

I w kilka dni potem myśl przybrała kształty realne. Wybrany został statek „luksusowy" Halka, odpływający z wiślanej przystani około północy.

Wisła jest wtedy zupełnie czarna, poorana długimi, drgającymi bruzdami latarnianych świateł. Biały statek drży z lekka pod wpływem wartkiego prądu. I od kroków wchodzących pasażerów i od uderzeń towarów.

Wreszcie, o oznaczonej porze, odpływa zwolna, pozostawiając za sobą gasnące światła okienne i długie sznury nadbrzeżnych latarni.

Potem jest tylko trochę czasu na lekki rekonesans po statku i na przyjrzenie się współtowarzyszkom kabiny. Trzeba się umyć w „toalecie", rozebrać i ułożyć w wygodnym, czystym łóżku. Wkrótce przychodzi sen. Dla jednych nagły i mocny. Dla innych przerywany drganiem statku i rytmem motoru.



Toruń — Ratusz z pomnikiem Kopernika.

Dzień zaczyna się wcześnie. Ktoś tam wysiada w Wyszogrodzie, więc ogarnia chęć rzucenia okiem na okolicę. Długi most przerywa czarną pręgą poranne mgły, a pod stromym urwiskiem tulą się byle jakie domki. Nad samą wodą sterczy wyniosły krzyż, ubrany kolorowymi lampionami. Płonie w nocy z daleka, jak gdyby zawieszony na niebie.



Płock — Kościół katedralny i dzwonnica.

Ale statek prędko odpływa, a bardzo wczesna pora zachęca do ponownego snu. Przerywa go wkrótce pukanie do drzwi stewardess'y, która oznajmia, że:

— Za pół godziny Płock.

Więc ubieranie się na tempo, bo już widać wysokie wzgórza i stary Tum i most na Wiśle. Dłuższy postój zezwala na wypad na miasto.

Obudziło się właśnie do codziennego życia czyste, z brukującymi się na nowo ulicami. Ozdobione bardzo kwiecistymi skwerami i kawiarnią K. A. P'u, z której jest takie dumne. Taras zarastają kwiaty, a z dancingu roztacza się wielomilowy krajobraz, jak zielony ocean, zakryty poranną mgłą.

Obok dostojny, stary Tum z grobowcem królewskim, pomnikami i skarbcem.

— Nie mamy jednak czasu na oglądanie — mówi ktoś z podróżnego towarzystwa. — Nasz statek zaraz odpłynie.

I niezadługo płynie, podczas kiedy się leży wygodnie „na widza" na górnym pokładzie, na leżaku. Albo — zwyczajnie w trzcinowym fotelu, jeżeli się nie chce wydawać złotówki.

Obok przesuwa się bezustanny kolorowy film. Wysoki, prawy brzeg ze wsiami i pięknie położonymi dworami. Lewy — nizinny, zielony, uprawny. Pasą się krowy, ludzie pracują w polu. Czasem ktoś spojrzy na płynący biały statek. Czasem zakrzykną z brzegu i zaraz zatrzepocze się na fali rybacka łódź. Statek się wtedy zatrzymuje i z łodzi zabiera pasażerów.

— Będziemy wielokrotnie zbierali takich pasażerów — wyjaśnia ktoś z załogi.

Zapomina się jednak zaraz o tej sensacji, bo płyną po wodzie statki i holowniki z berlinkami. Suszy się na nich bielizna, rosną kwiaty, szczekają psy. Ot, takie pływające domy! Pełno ich w porcie Włocławka, który trzeba też przebiec turystycznym krokiem. Brudno, brzydko, prowincjonalnie. Ale wystrzela niespodziewanie cud katedry ze wspaniałymi rzeźbami Wita Stwosza i mały kościół Ś-go Jana, jeden z najpiękniejszych gotyków XI wieku (podobno). Żal wracać na statek.

Ale tam czeka już obiad w jasnej sali restauracyjnej, radio nadaje jakąś muzykę taneczną. Są nowi pasażerowie.

Rozszerza się zakres znajomości, nasila gwar rozmów.

Można w nich brać udział lub nie. Można chodzić, czytać i spać. Milczeć i flirtować. Śmiać się i rozmyślać.

— U nas na statku, to każdy robi, co chce i jak chce — mówi miły porucznik z załogi.

To prawda. I prawdą jest to, że każdy już jest wypoczęty i wciągnięty w rolę wygodnego i ciekawego widza.

Ogląda zieleń brzegów, ruiny zamku w Bobrownikach, schylające się do samej wody, Nieszawę ze starym gotyckim kościołem i Ciechocinek, a raczej jego dorożki, autobusy, pasażerów i kominy tężni.

— Sam Ciechocinek schowany jest w dole — wyjaśnia ktoś.

Słońce grzeje, skacze lśniącymi punktami po wodzie, kładzie głębokie cienie na zalesionych wzgórzach. Ukazuje „pod światło" piękną sylwetkę Torunia i jego dwa mosty.

Oczywiście znów wypad. Każdy wie, że Toruń to — Kopernik i pierniki.

Ale nie wszyscy zagłębiają się w mroki katedry, gdzie są wspaniałe okazy sztuki, które z upojeniem pokazuje mały cicerone. Nie wszyscy wpadają w podwórze kwadratowego

ratusza z XIV wieku, gdzie bezustannie mruczy fontanna. Niektórzy tylko podziwiają ogrom gotyckiego kościoła Panny Marii, jego arkady, witraże i grobowce.

Są tacy, co idą do kina, do knajpy albo po sprawunki. Ale na wycieczce „każdy robi, jak chce, więc...

Więc wszystkie wrażenia dnia omawia się wieczorem przy kolacji. Jest oczywiście muzyka i bridge, i gazety, i książki.

Późno w noc nastaje cisza. Mija się wtedy Fordon i Grudziądz.

A ranek budzi już pod znakiem „przesiadania" na morski statek w Tczewie.

Stoi „Carmen" przygotowana i niezadługo płynie wzdłuż nizinnych żuław, przez śluzy, otwierające się i zamykające zwolna. Wiatr poranny przynosi już wyraźny zapach morza.

Wpadamy w nie spokojnie ale ruch statku staje się od razu inny. Unosi się wzdłuż fal, otoczony żerującymi mewami.

— To sylwetki Gdańska, a to Sopoty, a to Orłowo — słychać okrzyki, bo kto żyje jest na pokładzie i wypatruje Gdyni.

Poznaje się ją po Kamiennej Górze i po profilu Oksywia, po łamaczach fal i po skupinach masztów. Kołysze się zakotwiczony „Dar Pomorza" i „Elemka". Na molo wystarcza tylko trochę czasu na pożegnanie. Każdy gdzieś się spieszy, każdy tu, u celu podróży, szuka czegoś innego.

Ale wszyscy podziwiają niepowstrzymany rozwój portu, tempo życia, skwery i prześliczne trawniki tam, gdzie do niedawna były piaszczyste wydmy. I niezliczone światła wieczorem, rozrzucone niżej i wyżej. I mrugające wśród nich oczy sygnałów czerwonych, zielonych i niebieskich...

A kiedy nadchodzi pora dowolnego powrotu, za morskim statkiem „Carmeną" zostaje w świetle zachodu Gdynia i całe pobrzeże.

Wraca się tą samą drogą przez śluzę i kanały. Nocleg czeka na wiślanym statku w Tczewie. Wypada się z rana do miasta. Ciche, małe i czyste, z rynkiem i gotyckim (krzyżackim) kościołem. Ludzie się modlą żarliwie, o różnych porach dnia, jak we wszystkich pomorskich kościołach. Ale stare kobiety, o coś zapytane, nie rozumieją po polsku!

Wraca się tedy z pomrukiem na statek, który będzie domem własnym jeszcze przez dwie doby (o ile nie wpakuje się na mieliznę albo nie zatrzyma się we mgle!).

A dalej stare osiedle krzyżackie Gniew i Bory Tucholskie na wzgórzach i Nowe ze starymi zamczyskami.



Tczew — Mosty na Wiśle.

— Te stare spichrze — to Grudziądz. Tu też dwie godziny stoimy — mówi kontroler.

„Stoimy", to znaczy nowa włóczęga po mieście. Znów miasto o innym obliczu, o innej czystości i powietrzu. Tu jest duszno, pomimo zieleni, obco, pomimo polskości (w niektórych sklepach nie rozumieją po polsku).

Inne jest zaopatrzenie sklepów, które mówi o innej skali życia.

Na zbytnie rozważania nie ma jednak czasu. Nadchodzi noc. Przenika ostry chłód, pomimo ciepłego palta.

Ale trzeba tkwić na pokładzie, żeby zobaczyć, jak potężny reflektor wymacuje drogę wśród wytkniętej trasy i oświetlonych boi.

— Musimy wstać wczesnym rankiem. Bo tylko jeden dzień podróży — mówimy.

W tym „tylko" mieści się cały posmak i cały czar tej podróży. Daje ona wypoczynek i równowagę. Ogrom powietrza, słońca i... dobrą kuchnię.

Nie może nudzić ani nużyć.

Przed oczyma podróżnika przewija się bowiem wielki szmat Polski, który z pewnością był mu dotychczas nieznany.

M. Dobrowolska

OJCZYZNA

Można się sprzeczać o czyny,
O celowość dzieła czy słowa,
Każdy jednak na dnie duszy chowa
Coś co nazywa Ojczyzną.

Dla jednego to będzie tylko własny gdzieś domek,
Ogród, wioska, dla drugiego stolica,
Dla innych Ojczyzna to ziomek,
Rząd, wojsko, historia, granica.

Czy to będzie idea, czy ludzie, czy siedlisko,
Mały krążek czy duży, wszystko jedynie zależy
Od rozpiętości skrzydeł,
Lecz czy iskra roznieci w dymnej izbie ognisko,
Czy świętym zniczem bucha,

Zawszeć się przy tym ogniu rozgrzeje czyjeś serce,
Zawsze się z tego zrodzi i miłość i wierność i siła,
I na obczyźnie tęsknota, by gdy przyjdzie kres poniewierce,
Ojczysta nasze szczątki przyjęła mogiła.

T. W.

Narodzenie św. Jana Chrzciciela

Kościół katolicki obchodzi zwykle dzień śmierci każdego ze swoich świętych, wyjątek stanowi św. Jan Chrzciciel. Uświęcony w łonie matki św. Elżbiety, w chwili gdy Matka Boska nawiedziła dom św. Zachariasza, święty Jan jest uważany za największego ze świętych. Narodziny jego 24 czerwca, jakkolwiek są świętem kościelnym, obchodzi cały świat katolicki i ustanowione było już w pierwszych wiekach naszej ery. Święty Augustyn mówi w jednym ze swych kazań: „Otrzymaliśmy to święto od przodków naszych drogą tradycji i przekazujemy je naszym następcom z pobożnością, godną naśladowania". Święty Jan urodził się w miasteczku Juttah, według innych pisarzy w Hebronie, położonym wśród gór Judzkich. Ojciec jego św. Zachariasz był kapłanem i gdy razu jednego składał Bogu ofiarę z kadzidła w świątyni, stanął przed nim anioł i zwiastował mu, iż będzie miał syna; ponieważ jednak ze względu na swoje i żony podeszłe lata nie uwierzył temu, pozostał niemym aż do dnia urodzin syna. Dowiedziawszy się, że krewna Jej św. Elżbieta, ma zostać matką, Maria, mając już w swym łonie Słowo Boże, udała się w uciążliwą podróż po górach, aby ją pielęgnować i wtedy wyśpiewała najwspanialszy hymn „Wielbij duszo moja Pana" (Magnificat). Gdy wypełniły się dni Elżbiety, przyszedł na świat syn, któremu dano imię Jan. Św. Zachariasz, odzyskawszy mowę, napełniony Duchem Świętym, prorokował, iż to dzieciątko będzie nazwane prorokiem Najwyższego, że będzie szedł przed oblicznością Pańską, aby Mu przygotował drogę, aby dał naukę zbawienia ludowi, na odpuszczenie grzechów. Według podania, w czasie rzezi niewiniątek, Elżbieta zaniosła małego Janka na pustynię, gdzie przebywał do trzydziestego roku życia, aż do dnia ukazania się swego przed Izraelem. Wiódł on życie prawdziwie pustelnicze, miał odzienie z sierści wielbłądziej, pas skórzany wokoło bioder, żywił się szarańczą i miodem leśnym.

Był ostatnim prorokiem Starego Zakonu, a pierwszym — Nowego.

Wszyscy izraelici z Jeruzalem i z kraju około Jordanu przychodzili do niego i byli chrzczeni, spowiadając się z grzechów swoich.

A gdy lud dopytywał się, czy nie jest on Mesjaszem, rzekł: „Jam Głos wołającego na puszczy: gotujcie drogę Pańską, proste czyńcie ścieżki Jego. Ja Was chrzczę wodą, aleć przyjdzie mocniejszy nade mnie, któremu nie jestem godzien rozwiązać rzemyka u butów Jego: ten was chrzcić będzie Duchem Świętym i ogniem" (Św. Mateusz III 1—12). Chrzest, udzielany przez Jana, nie miał mocy sakramentalnej, był jakby wstępem do życia pokuty i przygotowaniem do Chrztu, obmywającego grzech pierworodny, a zaś wyznanie grzechów, jako warunek ich odpuszczenia, istniało jeszcze przed Jezusem. Przed rozpoczęciem swego posłannictwa Jezus przyszedł do Galilei, do Jana i był przez niego ochrzczonym w wodach Jordanu. Ujrzawszy Jezusa, idącego ku niemu, rzekł wskazując Go ludowi: Oto Baranek Boży, oto który gładzi grzechy świata (słowa te powtarza kapłan, rozdając Komunię Świętą). Tenci jest, o którym powiadałem: Idzie za mną Mąż, który stał się przede mną, iż pierwej był niż ja". Lud uważał św. Jana za drugiego Eliasza, gdyż posiadał jego ducha i cnotę, jak to o nim powiedział później Zbawiciel do swoich Apostołów. W ówczesnych czasach panował w Judei Herod Antypas, słynny ze złego życia; odebrał on swemu bratu żonę Herodiadę i pojął ją za swoją. Kiedy św. Jan upominał go, aby położył kres swoim zbrodniom, tetrarcha przebrał w nich miarę, rozkazując pojmać świętego i wrzucić go do ciemnicy, w pałacu swoim Macheroncie.

Bał się go zabić, bo wiedział, że jest mężem sprawiedliwym i świętym i że miał wielkie znaczenie u ludu. Razu jednego podczas uczty w pałacu, kiedy córka Herodiady Salome tańczyła i spodobała się Herodowi, ten ją przywołał i poprzysiągł, że spełni każde jej życzenie; bezczelna dziewczyna zażądała głowy Jana Chrzciciela, którą ścięto w więzieniu i podano jej na misie.

Spotkała ją słuszna kara Boża, kiedy Herod i Herodiada zostali później zdetronizowani i musieli uciekać, wypadło im przeprawiać się przez zamarzniętą rzekę, lód załamał się, Salome pogrążyła się w wodzie po szyję, głowa zaś odcięta od tułowia została na lodzie (według J. Flawiusza).

W Rzymie święto narodzin Jana Chrzciciela jest bardzo uroczyście i oryginalnie obchodzone.

W wigilię tego dnia lud spędza część nocy na placu św. Jana Laterańskiego, przynosi z sobą mnóstwo kwiatów, które poświęcone nazajutrz w świątyni, jakby ochrzczone wodą święconą, służą do ubrania w domach i na placach, figur i obrazów świętych.

W wielu krajach dzień 24 czerwca obchodzą wierni paleniem ogni t. zw. sobótek, zwłaszcza ten zwyczaj był znany i praktykowany u starych Słowian (święto Kupały). U nas w tym dniu urządzają na Wiśle regaty; łodzie, ubrane kwiatami i kolorowymi lampkami, suną powłóczyście po falach rzeki; rzucają wianki, puszczają ognie, jakby zapraszając wodę, ten jeden z najwspanialszych żywiołów, do wzięcia udziału w uczczeniu Świętego, który wodą pokuty obmywał dusze ludzkie, przygotowując je do łaski zbawienia. **E. P.**

Kilka słów z okazji „Tygodnia Morza"

Uroczystości narodowe, obchody pamiętnych rocznic, Dni Krakowa czy Tydzień Morza, mają głębokie uzasadnienie i znaczenie wychowawcze i propagandowe dla całego społeczeństwa, które jednoczą i uczą, przypominają i zagrzewają do czynu i ofiarności, budząc dla spraw ojczystych miłość, zrozumienie i nawołując do łączności.

Niestety, jak wszystko, co się powtarza, choćby to było najwspanialsze, najcenniejsze i najkonieczniejsze, zaczynamy się z tym powoli oswajać, ostrze zaciekawienia tępieje, zapał i zachwyt przygasa, duma i chęć dążenia coraz wyżej i dalej słabną, przechodząc stopniowo w bierne zadowolenie, nie dające nic przyszłości a przecież o tę przyszłość przede wszystkim chodzi i dla niej wciąż się pracuje, wciąż coś obmyśla i buduje.

A z obojętnością trudno walczyć. Nie podobna przecież działać na rozumy i serca tylko przez imaginację, prześcigać się z roku na rok we wspaniałości obchodów, pisać coraz płomienniejsze artykuły, koszt bowiem takich obchodów pochłania olbrzymie sumy, płomienność zaś artykułów stanie się pustą deklamacją, tym mniej celową, że nie zawsze czytywaną. Bo niestety jest cały szereg artykułów, nad którymi czytelnicy zwykli przechodzić bez czytania. Kiedy tytuł przypomina, że to dziś taka a taka rocznica, taki a taki dzień czy obchód, czytelnik zgaduje, co prawda nie zawsze trafnie, co się w artykule mieści i odwraca obojętnie kartkę.

Piszącym zaś takie artykuły mdleje ręka i ściska się serce. Bo przecież takie artykuły nie są przeznaczone na to, aby je śpiewać „sobie a muzom", bo ich zadaniem jest nie tylko mówić i wołać, ale wywołać odpowiedź, coś zbudzić, coś zbudować, zbudzić bodaj na godzinę, do budowy przynieść bodaj malutki kamyczek.

Jesteśmy tak dumni z Gdyni, ale przede wszystkim dlatego, że jest piękna, że to jest nasz letni salon, że nam już nie potrzebują imponować dalekie, cudzoziemskie plaże, ale kiedy usłyszymy o konieczności ograniczania spacerów na cyplu helskim ze względów strategicznych, czujemy się pokrzywdzeni. Bo to przecież nasze morze, nasza plaża, nasze prawo. Nie potrafimy sobie powiedzieć, że miłość winna być ofiarna, a przede wszystkim rozumna. Chcemy, aby nam dawano widowiska, uroznaicano letnie wczasy, ale o tym, że z roku na rok, nieomal z chwili na chwilę, coraz pochmurniej na horyzoncie, coraz burzliwiej na świecie, o tym nie chcemy pamiętać. Umacniamy w domach naszych drzwi wejściowe, kupujemy drogie zamki, nieraz niewspółmiernie kosztowne do naszych skromnych dochodów, zakładamy łańcuchy i zasuwy, aby broniły naszego dobytku, i nikt się temu nie dziwi, nikt tego nie lekceważy. A im cenniejsze nasze dobro, tym je troskliwiej ochraniamy, tym więcej ponosimy wydatków, aby je sobie zabezpieczyć.

Każdy zaś obchód, każda narodowa uroczystość czy rocznica, stawia nam widomie przed oczy nasze najcenniejsze wartości, uczy je cenić i rozumieć, nawołuje pod sztandary, przypomina obowiązek, nie tylko biernego wzruszenia i jednodniowego zachwytu, ale konieczność mądrej ofiarności. Bo jak rozumiemy potrzebę dobrego u drzwi zatrzasku, jak nie żałujemy grosza na łańcuchy i zasuwy, tak musimy zrozumieć, że każdy nowy statek na morzu a na okręcie armata, to zamek i klucz u drzwi do naszej Ojczyzny.

Nie wolno nam się tłumaczyć, że jesteśmy narodem biednym, bo właśnie ten, kto się uważa za biednego, tym bardziej chroni swój dobytek, flota zaś nie zubożyła jak dotąd jeszcze żadnego narodu, ale jest obroną w razie potrzeby a karmicielką w pokoju.

Nie wolno nam ani sarkać na zarządzenia, mające na celu większe bezpieczeństwo wybrzeży, choćby nam to psuło spacery, ani żałować pieniędzy na rozwój polskiej marynarki, bo każdy grosz, poświęcony tej wielkiej sprawie, to nie „ofiara na ołtarzu obowiązku", ale rozumny wkład do narodowego skarbu.

Przynajmniej raz do roku w „Tygodniu Morza" złóżmy choćby przysłowiowy grosz wdowi, nie uchylając się od zbiórek i nie narzekając na kwesty.

C. K.

CZERWONE AUTO

Z cyklu „Opowieści dla ludzi zmęczonych"

Les yeux de l'amour sont fuyants.
F. Mauriac (le Fleuve de feu).

Przedział pociągu Kraków — Zakopane. Jasne drzewo, zwierciadła, dyskretny ton obicia, na kanapkach rozrzucone dzienniki, ilustracje i inne Kina, na stoliku, pod oknem wiązanka kwiatów. Naprzeciw siebie, bliżej okna, pani i pan. Powietrze, prócz zapachu dobrych papierosów i dyskretnych a wnikliwych perfum, jest przesycone silnym natężeniem wzajemnego zainteresowania, z jednej strony, obojętny wyraz twarzy, spokojne ruchy, z drugiej, zamaskowana czujność, wzajemnie się unikające, ostro prześlizgujące się spojrzenia.

Pan — twarz szara w barwie, mocna w rysunku; postać trochę ciężka, lecz dużo męskiego wdzięku. Pani, — gładka, lśniąca czuprynka, dokładnie obliegająca głowę; ścisła, miękka skóra, wpadająca w ciepły orange, usta w tonie weneckiej purpury, oczy podłużne, nieco skośne, wśród lśniącego białka, niewielka źrenica, jakby wycięta w malachicie robi wrażenie sztucznych oczu, wprawionych w maskę egzotycznego bóstwa; wydłużone ręce i nogi zdają się poruszać pod nakazem niesłyszalnej muzyki.

W przedziale panuje cisza; czasem tylko trzask zapałki, szelest składanego dziennika, koła wagonu powtarzają uparcie swoją melodię. Na jakiejś stacji doczepiono drugą lokomotywę, rytm kół staje się wolniejszy i wysilony, w szerokim lustrze okna zarysowują się góry i odcinają się ostro na granacie nieba. Dwie pary źrenic biegną ku oknu, trafiają na siebie w wejrzeniu krótkim, zwartym i raczej wrogim i odskakują w popłochu. Pan wstaje, wychodzi, zatrzymuje się w korytarzu przy oknie. Na tle szaro-zielonych zboczy, ostro odcina się jego sylwetka; oparł się ramieniem o górną ramę, dokoła głowy snuje się błękitny dymek papierosa, źrenice twardo patrzą na skaliste szczyty — kąciki oczu osnuwa mgiełka sentymentu.

Zakopane. Pani wsuwa na głowę wytworny filc, sięga po futerko; pan zrywa się, by pomóc, lecz futerko jakby samo wlatuje na ramiona pani i muska mu tylko dłoń puszystym obramowaniem. Pani uprzejmie dziękuje, pan dotyka ręką kapelusza, pani bierze do rąk miękką, skórzaną torebkę i wysuwa się przez okno; do przedziału wchodzi młody góral, oświeca na chwilę wszystko swym pysznym uśmiechem, mówi coś w rodzaju: „A my tu już wyczekujemy", zbiera wskazane walizki i oboje z panią znikają w drzwiach wagonu.

Pan stoi chwilę niezdecydowany, potem niecierpliwym ruchem przywołuje tragarza, szybko zbiera drobiazgi i wypada w ślad za panią. Nagłe spotkanie z najniepotrzebniejszym w tym momencie znajomym, chce go ominąć, wpada w szeroko rozstawione ramiona, niecierpliwie uprzejme powitanie, kilka roztargnionych słów — wolny. Pędzi na dworzec, pani i górala ani śladu. Rozgląda się dokoła — trudno. Siada do pojazdu, rzuca gaździe adres pensjonatu, ledwo zdążył rozlokować się i ogarnąć, dzwonek na obiad. Przy stole najbliższą sąsiadką pani z przedziału.

Nazajutrz pan budzi się bardzo wcześnie i widzi z przyjemnością, że góry bieleją grubą warstwą śniegu. Słońce jeszcze nisko, niebo na wschodzie rumieni się przejrzystą zorzą, w górze zachowało perłowe tony. Pan, któremu nie obce są rozkosze wywczasów porannych w dobrym łóżku, tutaj podobnych słabości nie uznaje; po kwadransie energicznych zabiegów toaletowych, ogląda w hallu swoje narty, przyszykowane z wieczora. Młody góral, ten sam, który spotykał na dworcu panią, otwiera mu drzwi; pan ma ochotę zapytać go o jej nazwisko, lecz coś nieokreślonego powstrzymuje go.

Ledwie wynurzył się z opłotków na wolną przestrzeń, widzi na śniegu parę nart a na nich przykucniętą drobną figurkę w barwnej czapeczce i szaliku. Rozumie się: pani.

— Hm, samo przeznaczenie..., — myśli z rezygnacją.

Gdy podszedł bliżej, pani podnosi swoją pomarańczową twarzyczkę i oświadcza:

— Wiecznie te rzemyki... a przecie sama ich doglądam...

— Niech pani pozwoli.

W chwilę potem maszerują zgodnie; pani posuwa się pierwsza i tak szparko, że pan ani trochę nie musi miarkować swego kroku.

— Musi mieć zdrowe płuca i serce, — decyduje pan.

Chce jej to powiedzieć, lecz spostrzega, że nie ma najmniejszego pojęcia, jak się do niej zwrócić i pyta ją o imię. Pani spogląda przez ramię.

— O, teraz chwila niedogodna na podobne formalności; ja również nie dosłyszałam ani pańskiego nazwiska, ani imienia. Załatwimy to w czasie odpoczynku.

Suną dalej wśród otulonych w śnieg jodeł i szarych, kamiennych zboczy. Słońce jest już dość wysoko i zaczyna przypiekać nie na żarty. Pani rozpięła swoją kurteczkę i gdy wiatr odrzuca ją w tył, pan widzi zgrabną figurkę, od pasa zanurzoną w szerokie, brązowe spodnie, zakończone u dołu śmiesznymi buciarami.

Idą prawie nie odpoczywając kilka godzin; pan nie proponuje odpoczynku jedynie dlatego, że wstydzi się przyznać do słabości wobec swej towarzyszki. Zbocze urywa się nagle, pan i pani są na kamiennej płycie, zawieszonej nad przepaścią i oblanej słońcem, dokoła obszerna panorama gór.

— To moje miejsce odpoczynku — mówi pani, odpinając narty i wyciągając się na mchach. Dłuższą chwilę rozgląda się dokoła a delikatne jej chrapy rozdymają się od głębokiego oddechu.

— Dobrze... — mówi jakby do siebie.

Wyjmuje ze swych dużych kieszeni paczkę kanapek, duży kawał czekolady, u pana także coś się znalazło; po śniadaniu pani starannie zbiera papiery, robi z nich kulę i rzuca w dół, mówiąc:

— Strumień je zniesie... nigdy nie zaśmiecam gór.

Siada potem obok rozciągniętego towarzysza i oświadcza:

— Teraz możemy przedstawić się wzajemnie. Pan zaczyna.

— Och, czy koniecznie mam powstać? Pani jest łaskawą i uważa, że góry zwalniają od wielu przesądów.

— Zatem — jestem Kulesza — Tadeusz Kulesza, do usług. Co dalej? nowobogacki, chociaż mogę zapewnić panią, że nie odczuwam szczególnego wzruszenia, przechodząc obok instytucji sądowych lub administracyjnych. Mój ojciec człowiekiem wykształconym nie był, ale o moje wychowanie dbał. Lecz nadeszła wojna i przerwała moje studia, a potem nie mogłem już skończyć; musiałem wziąć się do pracy; dziś stoję solidnie, pracuję dalej, a poza tym, staram się wykorzystać życie jak mogę i umiem... oto wszystko.

Pani chwilę się zastanawia.

— Teraz ja... na imię mi Tekla...

— ?

— No tak, żadna Nuna ani Deda. To imię było często używane w naszej rodzinie. Nazwisko...

Pani zatrzymuje się.

— Co ono panu powie? Nic. Z czasem pan się dowie tak czy inaczej, a tymczasem zostanę dla pana bez nazwiska...

Siedzą jeszcze czas dłuższy, rozmawiając i milknąc na przemian, aż pani spogląda na zegarek i chwyta się za głowę.

— Przecie my nigdy nie zdążymy na obiad, a wyobrażam sobie, jaki będę miała apetyt!

To też pani w powrotnej drodze pędzi jak na skrzydłach; Kulesza krzyczy jej w ślad, że ani się spodziewał, że jest taką znakomitą sportsmenką. Pani aż się zatrzymuje, wołając z oburzeniem:

— Ja sportsmenką? Nigdy w życiu!

Kulesza się śmieje.

— Dlaczego nie? cóż byłoby w tym złego?

— Panie, — mówi z powagą pani, — sportsmenka to nieszczęśliwa istota, wiecznie skrępowana, drżąca o swoją formę, wagę, tuszę. A ja jestem wolną, nie dbam o nic i gwiżdżę na resztę.

Po tej deklaracji praw osobistych, pani rusza dalej. Suną w milczeniu równymi, rytmicznymi krokami; o kilkaset metrów od domu, prawie u podnóża pagórka, przed Kuleszą nagle coś trzasło, zadymiło, zakotłowało się, jedna narta z urwanym rzemykiem pozostała na śniegu, dalej trochę wełniana czapeczka, a na samym dole, druga narta, stercząca obok na wpół zasypanej pani Tekli. Kulesza rzuca się naprzód, wygrzebuje, podnosi, probując troskliwie wiązań jej nóg... pytając czy nic się nie stało.

— Ach, nic, — mówi pani żałośnie — ale już po narcie! Trafiłam na zasypaną szczelinę; dobrze, że do domu dwa kroki.

W pensjonacie okazuje się, że obiad dawno już zjedzony. Właścicielka, rozłożysta pani Nowacka, wybiega z przeprosinami, oświadczając, że poleciła Józefowej zachowanie potraw w jak najlepszym stanie.

— A co tam było? — interesuje się pani.

— Barszczyk z parówkami, nowalijki, polędwica, biszkopt z kremem...

— Wyobrażam sobie, jak to teraz wygląda! — jęczy pani.

Pani Nowacka wyraża gotowość zaimprowizowania czegoś na nowo, lecz Kulesza interweniuje.

— Proszę pani — mówi — u Trzaski na pewno są pstrągi — pierwsza klasa; proponuję wywiad, w najgorszym razie coś dostaniemy, nie sprawiając kłopotu pani Nowackiej.

Pani zasadniczo nie ma nic przeciw temu, uskarża się tylko na zmęczenie, Kulesza dowodzi, że do restauracji droga idzie wdół, co nie jest męczące, a z powrotem można będzie wziąć taksówkę. Pani dobywa pugilaresik z pudełeczkami, puszkami i batonami, manipuluje tym wszystkim w ciągu kilku chwil, potem wchodzi do kabiny telefonicznej, otrzymuje połączenie i po krótkiej rozmowie oświadcza, że jest gotowa.

W sali restauracyjnej jest prawie pusto o tej porze, bezmyślnie przed siebie zapatrzeni kelnerzy, kilka szarych postaci u stolików; Kulesza ze swą towarzyszką wnoszą ruch i ożywienie, głowy się podnoszą, oczy spoglądają żywiej, rozkazy są wykonywane szybko i chętnie. Kuleszy wszędzie pełno: mówi z kelnerami, konferuje przy bufecie, nawet do kuchni zagląda. W rezultacie pojawia się wspania-

ła jajecznica z pieczarkami, pstrągi i specjalnie spreparowane grzane piwo z rumem; uczta wspaniała i humory szampańskie. Wychodzą trochę podnieceni i rozśmiani pomimo zmęczenia; przed drzwiami restauracji stoi duża czerwona limuzyna, szofer w liberii podnosi czapkę i otwiera drzwiczki; pani wchodzi i wskazuje Kuleszy miejsce obok siebie.

— Skąd to auto? — zapytuje zdziwiony Kulesza.

— Wezwałam je przecie telefonicznie— odpowiada pani.

*

Następuje odwilż. Jak głęboki dech ziemi, ciepła fala powietrza przesycona zapachem ziół i gleby; podmuch gwałtowny, nagrzany, śnieg topnieje, zbocza opływają dzwoniącymi strumieniami; drugi podmuch, trzeci, gwizd gdzieś w górze, wszystko ciemnieje, dokoła huk, zawierucha, gną się smereki, fruwają gałęzie, drżą i skrzypią drewniane ściany, huczy coś pod dachem, zawodzi i płacze w kominach — wiatr halny.

W pensjonacie nudno i głucho, wszyscy siedzą w swoich norach, zbierając się tylko przy stole, wszyscy czują się źle, niektóre osoby znikają w ogóle z horyzontu.

Od dwu dni pani Tekla nie zasiada do stołu. Kulesza decyduje spytać się o nią panią Nowacką.

— Pani Lenertowa? — mówi zacna niewiasta — siedzi u siebie na górze. Jest zawsze zdenerwowaną w czasie halnego wiatru. Możeby pan ją odwiedził? — dodaje zachęcająco.

Górka, — to dwa pokoje na pięterku, które zajmuje pani. Kulesza wstępuje powoli na drewniane schody i na wpół świadomie przeżuwa:

— Lenertowa? to nic nie mówi...

Oto drzwi: Kulesza stuka, słychać przyciszone:

— Proszę.

Okna zasłonięte, na kominku ogień płonie, potrzaskują smolne szczapy; pani pół leży w głębokim fotelu, otulona w długą, ciepłej barwy, domową suknię. Wydaje się zupełnie inną: trochę cierpiąca, kobieca, wypieszczona. Jest widocznie rada odwiedzinom, wita go przyćmionym uśmiechem — migrena. Kulesza siada obok niej, ujmuje w swe dłonie jej długie, giętkie palce, kolejno dotyka ich ustami. Posiada on w swym obejściu wiele tej miękkiej pieczołowitości, którą kobiety tak lubią. Pyta panią o zdrowie, przegląda książki, leżące na niskim stoliku. Nawiązuje się rozmowa cicha, przyjacielska; zjawia się mocna, dobra herbata w cienkich filiżankach; w pokoju jest spokojnie i zacisznie pomimo wichury.

Kulesza, zajęty rozmową, spostrzega jednak, że apartament w niczym nie przypomina zwykłych pokojów w pensjonacie: ściany są obciągnięte tkaniną lnianą w delikatnym tonie i ujętą w ramy z jasnego drzewa; bardzo proste a wytworne meble, wspaniałe kilimy, sporo książek, kosodrzewina w kryształowych wazach, płaskie naczynia, pełne kosztownych, sprowadzonych fiołków. Kulesza nie zastanawia się bardzo nad tym wszystkim; obecność pani pochłania go całkowicie, ta zmiana jest w niej tak niespodziewana i czarująca!

Dzwonek na kolację. Pani oświadcza, że jeść nie będzie, woli się położyć; Kulesza raz jeszcze muska wargami jej dłonie i schodzi.

Kilka dni potem, wczesnym rankiem, przed willą ryk klaksonu. Kulesza w pyjamie wychyla się przez okno; widzi na dole ośmiocylindrowego Packarda, słońce nieci w czerwonej karoserii głębokie, krwawe iskry, płonie w brązie listw i w krysztale szyb. Pani, w swym futerku, stoi obok i znakami zaprasza Kuleszę na dół. W kwadrans jest już obok niej, z mokrymi jeszcze włosami i czerwoną, natartą włochatym ręcznikiem szyją.

— Jedziemy do Morskiego Oka, — mówi pani.

Po halniaku ciepło jest i wiosennie. Auto sunie spokojnie, nie śpiesząc się; pani zanurzyła twarz w puszystym, srebrnym lisie i patrzy przez szybę; naprzeciw, w kryształowym porte - bouquet pęczek cieplarnianej konwalii pachnie wilgocią i lasem. Kulesza milczy także i spogląda ukradkiem na swoją towarzyszkę; w tym aucie, ubrana bardzo wytwornie, wydaje mu się obcą i tajemniczą.

Morskie Oko. Wychodzą z samochodu i zbliżają się do oprawnego w skały szmaragdu jeziora. Pani rozrzuca pled, zdejmuje futerko i oświadcza, że zamierza pozostać spokojnie na brzegu, pozostawiając towarzyszowi swobodę ruchów. Kulesza milcząc, rozciąga się trochę niżej i zapala fajeczkę.

Rozmowa się nie klei i milkną wkrótce; pomimo cudnego otoczenia nastroju nie ma, pani daje znak szoferowi, który zaczyna wydobywać z najrozmaitszych skrytek nesesery, termosy, pudła z cukrami i wkrótce na rozesłanym obrusie pojawia się śniadanie. Jedzenie zbliża ludzi, to też potem nastrój się poprawia i jeśli rozmowa nie jest ożywioną, to tylko dlatego, że wśród przyrody milczenie częstokroć jest milsze.

Do domu wracają późno; po kolacji pani zaprasza Kuleszę do siebie, na „własną herbatę". Wywołuje to trochę spojrzeń i uśmiechów wśród gości pensjonatowych. Idąc na górę, Kulesza wypowiada jakąś uwagę na ten temat, pani odwraca się i robi gest szczerej obojętności. Spędzają potem wieczór w jej przytulnych pokojach na miłej, przyjacielskiej pogawędce.

Kulesza nie był nowicjuszem w stosunku do kobiety i potrafił się orientować we wszelkich okolicznościach; znajomość jego z panią Lenertową była prosta i przyjacielska, czasem jednak zjawiały się refleksje, z powodu niektórych niejasnych szczegółów: dziwiło go, że osoba interesująca, otoczona zbytkiem, tak mało udzielała się stosunkom towarzyskim, jak gdyby nie miała żadnych znajomości w Zakopanem, co było nieprawdopodobnym; były inne jeszcze drobiazgi, które go zastanawiały, lecz najwięcej drażnił czerwony Packard, zjawiający się na zawołanie nie wiadomo skąd; Kulesza nie mógł zmiarkować, kto go oddał na usługi pani Tekli i dlaczego ten domniemany właściciel tak uparcie trzyma się w cieniu; może rozwiązanie tej zagadki było bardzo proste, lecz zagadka drażni, a chociaż Kulesza mógłby łatwo wszystko to wyjaśnić, nie chciał zbierać postronnych informacji przez upartą lojalność względem pani. Nie ulegało jednak wątpliwości, że była to osoba, stojąca na wysokim poziomie kultury towarzyskiej, jej sposób bycia prosty i łatwy wykluczał możliwości sezonowego romansu. Dni mijały, zaczynał się letni sezon, wczesny w tym roku z powodu upalnego lata. Zakopane stawało się coraz gwarniejsze i coraz bardziej zakurzone i należałoby już właściwie przenieść się nad morze; Kulesza zaproponowałby to pani, ale nie jest pewny, czy nie byłoby to powodem jakiejś decyzji mniej mu przypadającej do smaku, więc woli milczeć.

Pewnego razu, idąc do pani, spotyka dwu solidnych panów, schodzących z górki; okazuje się, byli z zapresinami na jakąś imprezę dobroczynną; Kulesza jest zdziwiony.

— Sądziłam, że pani ma tutaj niewiele znajomych...

— Ja? Ależ znam przynajmniej połowę Zakopanego — mówi pani śmiejąc się.

— Dlaczego więc pani tak mało się udziela?

— Czyż to takie niezbędne?

— Więc pani odmówiła?

— Nie, nie podobna. W loterii udziału czynnego nie wezmę, ale na balu być muszę.

(d. n.) *Klementyna Garnyszowa.*

* * *

Gdzieś się podziało kochanie!
Ale gdzie? — Nie wiem!
Czy wiatry złe przyszły na nie,
Łzami spłynęło świtaniem,
Zamarło w gniewie?

Zginęło w żalu i smutku?
Któż to odgadnie?
Może przycichło na krótko
I przyczajone cichutko,
Śpi w sercu na dnie?

Boguwola

Do Szan. Pań Prenumeratorek od wydawnictwa

1) Przy wypełnianiu przekazów prosimy o czytelne podawanie imienia, nazwiska i adresu oraz o wymienienie na odwrocie, na jaki cel pieniądze są przysłane — prenumerata, broszury i książki, ogłoszenia i t. p.

2) Przy komunikowaniu nam o zmianie adresu prosimy podawać obok adresu nowego także i adres dotychczasowy, gdyż spis prenumeratorów prowadzony jest nie według nazwisk,, lecz według miejscowości (poczt).

3) O przerwie i zaprzestaniu prenumeraty prosimy zawiadamiać naszą administrację, lub zwracać bezwłocznie pismo pod naszym adresem z dopiskiem „Nie przyjęto".

Z krainy Żółtego Smoka

W Chinach, w Nankinie, wychodzi chiński miesięcznik, wydawany w języku angielskim, mający na celu informowanie szerokiego świata o stosunkach, chińskich, politycznych, ekonomicznych i kulturalnych.

Jeden z numerów tego nader ciekawego miesięcznika został specjalnie poświęcony sprawie kobiecej w Chinach.

Jak stwierdzają autorzy i autorki, kobiety chińskie nie były nigdy skrępowane w swoich poczynaniach tak bardzo jak w innych krajach. Chinki już od wielu wieków oddawały się bez ograniczeń studiom naukowym oraz sztukom pięknym, a jako mądre doradczynie swoich mężów, odgrywały niejednokrotnie rolę wybitnie wpływową, zwłaszcza w zakresie polityki.

Wielka encyklopedia chińska z r. 1727 T'u Shu Chi Cheng wymienia 28.000 nazwisk kobiet zasłużonych. Sama tylko dynastia T'ang wydała około 800 kobiet pisarek, dynastia zaś Ch'ing, z górą tysiąc.

W ostatnich trzydziestu latach kobieta chińska zmodernizowała się wybitnie na sposób europejski, naśladując swoje siostry z zachodu zarówno w dobrym jak i w złym. Chinki kształcą się więc i pracują na równi z mężczyznami, Chińczycy jednak narzekają coraz częściej i coraz głośniej na to, że kobiety utraciły dawną skromność niewieścią i nie występują już jak niegdyś z właściwą sobie dumną powściągliwością i godnością.

Prawo małżeńskie w Chinach jest dość liberalne i przyznać trzeba, sprawiedliwe. Za małżeństwo ślubne uznawane jest takie, które dopełniło ceremoniału, według istniejących przepisów, jawnie i przy świadkach.

Rozwód mogą otrzymać za obopólnym życzeniem na zasadzie dowiedzionego cudzołóstwa, zarówno męża jak żony, również na zasadzie złego obchodzenia się ze współmałżonkiem, złośliwego, trwającego czas dłuższy opuszczenia, zaraźliwej lub umysłowej choroby, oraz na wypadek jeżeli w ciągu trzech lat nie da się stwierdzić czy małżonek, względnie małżonka, żyje czy też umarł.

Ochrona pracy kobiety i dziecka nie dozwala na zatrudnienie ich przy fabrykacji materiałów wybuchowych, łatwopalnych i trujących. Nie wolno też zatrudniać kobiet i dzieci w warsztatach, gdzie muszą pracować w kurzu albo będą narażone na wdychanie ulatniających się gazów.

Dalej, zabrania się pracy kobiety i dziecka przy maszynach w ruchu, przy silnym napięciu elektrycznym, rozpalonych metalach, tudzież w zakładach, w których może być narażona na szwank ich moralność.

O ile kobieta i mężczyzna pełnią te same obowiązki, wynagrodzenie ich powinno być jednakowe.

W ostatnich latach kobiety chińskie biorą coraz żywszy udział w ruchu politycznym swego kraju, zdradzając w swoich poczynaniach wybitny rozum, dużo sprytu a przede wszystkim umiarkowania i taktu. Dość wspomnieć choćby tylko panią Chiang-Kai-Shek, żonę wielkiego chińskiego wodza i męża stanu, której takt i serce uratowały, przed kilku miesiącami, małżonka od kary śmierci.

Według przytoczonych we wspomnianym na wstępie miesięczniku „Biuletynie Informacyjnym" słów pani Wu-Lien-Teh, chińska „republika przyniosła kobiecie wyzwolenie i równouprawnienie, należy jednak z szacunkiem wspominać kobietę chińską czasów minionych, w której konserwatywnej wierności i cnocie, mieściły się skarby zasług, mogących i dziś jeszcze być wzorem godnym naśladowania".

Z. K.

Co zabrać ze sobą na obozy i wycieczki?

Te panie, które już szczęśliwie rozstrzygnęły gdzie i kiedy wyjechać na lato, mają przed sobą jeszcze jeden problem: co z sobą zabrać? Sprawa ta nie jest łatwa, bo trzeba akurat tak utrafić, żeby niczego potrzebnego nie zabrakło, a jednocześnie żeby nie brać z sobą za dużo rzeczy. Mam wrażenie, iż panie, jadące do pensjonatów w modnych uzdrowiskach, same sobie dadzą radę z rozstrzygnięciem tego zagadnienia, wobec czego niniejszy artykuł poświęcam tym, które jadą na obozy, wycieczki kajakowe, czy wędrówki piesze.

Zacznijmy od obozów, zorganizowanych w uzdrowiskach. Tow. Krzewienia Kultury Fizycznej Kobiet, które urządza dwa takie obozy w Ciechocinku i Truskawcu, wymaga od uczestniczek zaopatrzenia się w pościel, a więc: siennik, kołdrę lub koc, poduszkę czy jasiek. Bielizna osobista najlepiej trykotowa, strój do ćwiczeń, kostium kąpielowy, pantofle gimnastyczne, przybo-

ry do mycia i jedzenia. Tualet jak najmniej. Jedna czy dwie sukienki wystarczą zupełnie dobrze do spacerów po uzdrowisku. Przydadzą się za to bardzo długie spodnie flanelowe. Przywożenie biżuterii i różnych zbędnych drobiazgów jest również niewskazane.

Na tak zwane obozy „dzikie", położone z dala od miast, miasteczek czy uzdrowisk, należy zabrać to samo co na obozy wyżej wymienione, jednak już z całkowitym wyeliminowaniem wszelkich pantofelków na wysokich obcasach, sukien z organdiny czy innego tiulu, gazowych pończoch itp. Panie, które nie były jeszcze na obozach, same się przekonają, jak cudownie odpoczywa się w stroju do ćwiczeń czy kostiumie kąpielowym, w miękkich i wygodnych pantoflach, gdy człowiek nie drży ciągle, że się zgniecie suknia, poplami żakiecik, albo poleci oczko w pończosze.

Najtrudniejszą sprawą jest bezwzględnie ekwipunek na wszelkie wycieczki piesze czy kajakowe. Pamiętając o tym, że każdy musi sam swój bagaż dźwigać w plecaku, bądź ulokować w kajaku, gdzie nie ma zbyt dużo miejsca, trzeba się ograniczyć do zebrania rzeczy naprawdę niezbędnych. Jeśli chodzi o wycieczki po górach, to, uwzględniając zmianę temperatury i chłodne noce, należy wziąć i ciepłe rzeczy. Jeśli pani zdecydowała się na wycieczkę po Pieninach i Tatrach wsch. czy też Karpatach wsch. i Huculszczyźnie (obie te wędrówki organizuje Tow. Krzewienia Kultury Fizycznej Kobiet), to powinna ubrać się następująco: buty turystyczne podbite gwoździami (koniecznie b. wygodne), wełniane skarpetki, pończochy grube, (ogromnie się drą przy takim wędrowaniu), bielizna trykotowa, bluzka względnie koszulka płócienna z długimi rękawami, spodnie turystyczne, lekki sweterek, jeśli jest chłodniej — cieplejszy, a jeśli deszcz pada, przyda się bardzo wiatrówka, ewentualnie nieprzemakalna peleryna, ale tylko bardzo lekka, bo, trzeba o tym pamiętać, że przy ładnej pogodzie pani będzie musiała ją dźwigać. Na głowę najlepszy będzie beret, a dla osób wrażliwych na słońce, czy obawiających się piegów, kapelusz płócienny z rondem. A więc pani jest już ubrana. Obecnie trudzi się nad założeniem plecaka. Co w nim powinno być? Przede wszystkim zmiana bielizny, następnie pyjama (lepiej ciepła), przybory do mycia, druga bluzka, dwa ręczniki, jeszcze jedna para skarpetek i pończoch, bielizna pościelowa (najlepiej dwa prześcieradła zszyte razem, coś jakby worek, który kładzie się na siennik, przykrywa z wierzchu kocem i wsuwa się do środka), przybory do jedzenia, to znaczy menażka aluminiowa, kubek, łyżka mała i duża, składany nóż i widelec, no i jeszcze bardzo ważny kostium kąpielowy (cudowna kąpiel w górskich potokach!), oraz lekkie pantofle gimnastyczne, w których odpoczną doskonale zmęczone wędrówką nogi. Jeżeli w plecaku zostało jeszcze trochę miejsca, co niestety jest mało prawdopodobne, to warto zabrać z sobą latarkę elektryczną, manierkę aluminiową, mapę okolic, przez które będzie się wędrowało i kompas. Do plecaka trzeba przymocować dobrze zwinięty ciepły koc.

Ekwipunek na wędrówkę po równinie różni się o tyle, że buty nie potrzebują być podkute i zbyteczne jest zabieranie specjalnie ciepłych rzeczy, gdyż różnica temperatur dnia i nocy nie wynosi tak wiele stopni jak w górach. Olejek do opalania przyda się na każdej wycieczce, a na pieszej dobrze jest mieć z sobą łój kozłowy do nóg i smar do butów.

Na wycieczkę kajakową trzeba zabrać z ubrania sporo tych samych rzeczy co na pieszą, a więc bluzki czy koszulki, kapelusz, pyjama, sweter itd., z tą jednak różnicą, że zamiast spodni turystycznych trzeba wziąć ubranie treningowe, grube buty zastąpić sandałami i zaopatrzyć się w jeszcze jeden kostium kąpielowy. Na pieniądze i papiery konieczna jest torebka gumowa.

Jeśli wycieczka jest dłuższa i prowadzi przez mniej zamieszkałe okolice, to bezwarunkowo trzeba zabrać z sobą namiot, materac gumowy spania, prymus turystyczny, bańkę z paliwem i żywność, gdyż na miejscu można otrzymać tylko nabiał i ryby. Sprawa prowiantu przedstawia się następująco: w płóciennych woreczkach umieszczamy: cukier w kostkach, kakao, zupy Maggi, trochę mąki pszennej, sól, suche jarzyny, kaszka krakowska lub manna, makaron, pomidory w konserwach, suszone owoce, wędzony boczek i polędwicę, suchą kieł[illegible], sok owocowy, trochę mąki kartoflanej (na kisiel), biszkopty, czekoladę. Oczywiście należy zabrać menażkę aluminiową, specjalne „jajko" do zaparzania herbaty, kubek, nóż, widelec itd. Trzeba też pamiętać o szczotce drucianej do czyszczenia naczyń i ścierkach. Takie własnoręczne przygotowanie na wycieczce obiadów, kolacji czy śniadań, mimo że jest może trochę kłopotliwe, ma jednak dużo uroku i „uczta", przyrządzona na prymusie nad brzegiem rzeki, będzie na pewno smakowała lepiej niż wszystkie przysmaki Lukullusa.

Rys. 1.





Rys. 2.





Teraz jeszcze jedna ważna sprawa a mianowicie apteczka. Wycieczki organizowane przez stowarzyszenia posiadają zwykle wspólną dobrze zaopatrzoną apteczkę, z której korzystają wszystkie uczestniczki, nie potrzebując już zabierać lekarstw na własną rękę (tak jest na obozach i wycieczkach Tow. Krzewienia Kultury Fizycznej Kobiet). Ale jeżeli ktoś wybiera się na wędrówkę, że się tak wyrażę „prywatną", to powinien koniecznie zabrać: watę, gazę, bandaże, jodynę, wodę utlenioną, olej lniany z wodą wapienną, aspirynę, proszki od bólu głowy i zębów, oraz krople Inoziemcowa. Ceratka do kompresów i płyn Burowa może się też bardzo przydać.

Przybory do szycia, zawierające najkonieczniejsze rzeczy, a więc igły, nici, guziki, agrafki, tasiemki itp., nie zajmą dużo miejsca, a często mogą wybawić z niejada kłopotu.

A teraz jeszcze dla pań, wybierających się na obozy Tow. Krzewienia Kultury Fizycznej Kobiet, kilka słów o stroju obozowym. Towarzystwo posiada ustalony model takiego stroju, który nie jest wprawdzie obowiązujący, ale bardzo pożądany, to też panie, mające możność sprawić sobie odpowiedni kostium, są proszone o zastosowanie się do przepisów. Ponieważ strój obozowy T. K. K. F. K. jest naprawdę ładny i niekosztowny, podam jego opis z rysunkami, licząc na to, że może która z pań zechce z niego skorzystać.

Strój obozowy składa się z kostiumu do ćwiczeń (rys. 1) i kostiumu „spacerowego" (rys. 2).

Kostium do ćwiczeń. Spodnie zapinane z tyłu, zeszyte z bluzką silnie wyciętą, zaszewki z boku i z tyłu spodni, tak samo zaszewki w bluzce na piersiach i pod pachą, wycięcie zakończone znakiem Towarzystwa, wyszytym szarym lnem na białym tle. Z tyłu guziki wielkości pół cm średnicy, obciągane tym samym materiałem, zapinane na dziurki dziergane lub pętelki. Przy większym obwodzie piersi można dać przez plecy prostą szelkę od szyi do pasa.

Kostium spacerowy. Spódniczka rozcięta z boku aż do pasa, lekko kloszowa. Przód zachodzi z boku głęboko na tył i zapina się na dwa obciągane płótnem guziki. Szew z przodu i z tyłu, bo wtedy klosz ładniej się układa. Żakiecik niezbyt dopasowany, zaszewki od ramion. Baskinka odcięta lub nie, zależnie od postaci.

Dla szczuplejszych lepiej w pasie odciąć. Klapy odszyte. Rękawy mają trzy małe zaszewki od góry, nad łokciem ujęte w pliskę przylegającą.

Kostium do ćwiczeń z barwnego lnu w dowolnym kolorze. Spódniczka biała (naturalny kolor lnu) żakiecik biały, ewentualnie w kolorze ciemnym.

Janina Ratyńska

W zwierciadle mody

Kwiatuszki.

Kwiaty, kwiaty i kwiatuszki. To jedna z najbardziej charakterystycznych cech obecnej mody letniej.

Można powiedzieć, że stały się nieodłącznym motywem, towarzyszącym pięknej pani o każdej porze dnia i nocy.

A więc negliże bieliźniane. Materiały w drobne kwiatuszki na bieliznę nocną lub dzienną. A jeżeli materiał gładki, to przypina się do pasa pęk kwiatów w nocnej koszuli. A dalej drobiazgi toaletowe, składające się z kwiatów. Więc broszeczki z różnobarwnych koralików, naśladujące gałązki kwiatów i letnich owoców. Pęczuszki kwiatów polnych z jakiejś masy w formie broszeczek. Płaskie broszki duże i mniejsze z drobniutkich jedno lub wielobarwnych kwiatów. Zupełnie, jak rabatka kwiatowa w dzień słoneczny, rabatka osłoneczniona!

Ale nie dość na tym, a właściwie nie na tym kończy się kwiatowa biżuteria! Są jeszcze śliczne kolczyki z kwiatów. Kolorowe, jednobarwne, albo złożone z szeregu drobnych kwiateczków!

Wyrabiane są jeszcze bransoletki, ożywione rzędem drobnych kwiatuszków, zawieszonych na kółeczkach i poruszających się za każdym ruchem ręki.

To wszystko w dziedzinie biżuterii.

A teraz guziki. Guziki w formie kwiatów jednobarwnych. Margeryty, kwiaty jabłoni lub wiśni. Niektóre z kolorowym środkiem. Guziki szklane, ozdabiane malowanymi kwiatuszkami albo girlandami, czy też wiankami.

Oczywiście, że taki guzik wystarcza za całą ozdobę sukni. Najładniej wygląda na tkaninie białej kolorowy, a na kolorowej w barwie odrębnej.

Takie guziki ładnie przybierają suknie lniane, byleby nie sportowe. Bo ten charakter stroju nie nosi żadnych ozdobnych przybrań, jakimi są bądź co bądź guziki z kwiatami.

Pęki kwiatów nosi się również przy kostiumach i sukniach. Na ramieniu, przy dekolcie, w pasie. Kwiaty z przeróżnych materiałów lekkie i bardzo ciężkie. Kwiaty jednobarwne i bardzo jaskrawe, białe i kolorowe.

Każda pani może sobie dobrać barwę i kształt stosownie do sukni, czy też do kostiumu.

Modne są również kwiaty robione z tego samego materiału co suknia. Pochłaniają jednak sporo materiału i są dosyć kosztowne.

Oprócz kwiatów na sezon późniejszy zapowiadają nam zalew owoców. A więc butonierki — wiśnie, winogrona. Pęczki egzotycznych owoców, gdzie banan sąsiaduje z ananasem lub pomarańczą!

O kwiatach na kapeluszach pisaliśmy w swoim czasie. Moda ta nie tylko nie osłabła, ale nabrała nasilenia. Ładna jest ta moda i twarzowa, więc nic dziwnego, że się podoba.

Całe małe kapelusiki z kwiatów, osłonięte woaleczką, coraz więcej są noszone. Kwiaty bardzo kolorowe przybierają śnieżno białe kapelusze i na odwrót widać całe białe, stonowane kapelusiki. Ich wdzięk podnosi jeszcze woalka.

To zamiłowanie do kwiatów nie ogranicza się do tych terenów. Ono wyskakuje daleko aż na tło materiałów. Tu już istnieje zupełna powódź kwiatów.

Ogromne i zagmatwane desenie, barwne, śmiałe, swoiste cechują wybitnie jedwabie francuskie. Śliczne i drogie.

Obok nich nasze krajowe w ogromnej skali. Drukowane na marokenie, na meteorze, na mongolu, na korze.

Drobne i duże. Na jasnych i na ciemnych tłach. Są między nimi prześliczne, delikatne i wytworne. Są również bardzo brzydkie.

To już od gustu pani będzie zależało, na co się zdecyduje.

Duże kwiaty ubierają ładnie wysmukłe i szczupłe sylwetki. Osoby niskie i tęgie powinny wybierać drobne desenie.

Materiały w poprzeczne, kwieciste pasy mogą nosić jedynie osoby o figurach zupełnie normalnych. Ten deseń bardzo ładnie wygląda na króciutkich żakiecikach, noszonych do czarnych lub białych spódniczek.

Kwieciste materiały bardzo harmonizują z upalną i słoneczną porą. W dnie, kiedy na ulicach pełno jest kwiatów w koszach a na wsi w ogrodach i na łąkach.

Oko z taką przyjemnością odrywa się od szarzyzny ubrań męskich i spoczywa na tych kwiatach.

Mariola.

Z książek

JANINA SURYNOWA WYCZÓŁKOWSKA „PŁASZCZ NA DWÓCH RAMIONACH", WARSZAWA, RÓJ 1937.

On nie jest zły ten Wołodia Żelechow, bohater ostatniej powieści Surynowej Wyczółkowskiej. Jest tylko po prostu biednym człowiekiem, który miał bardzo ciężkie dzieciństwo, a w pogoni za lepszym jutrem, za pieniądzem, dobrobytem i stanowiskiem, zakłamał się — bez możliwości powrotu.

Zmienić imię Wołodii Żelechow na Włodzimierza Żelechowicza — to był krok pierwszy. A już później kłamstwo, kłamstwo, jedno za drugim oplątuje zdradziecką siecią. Blizna na policzku, ślad odłamka butelki wódki, zmieniła się w rycerską szramę z szarży pod Rzeczycą. „Mamasza" z pralni chemicznej — zmieniła się w obcą, nieznajomą kobietę. Przyszła miłość — Dorotka Makowska. I już wiemy, że Wołodia zostanie zdemaskowany, że Dorotka zostanie żoną miłego lotnika Szeligi. I żal nam nawet tego Wołodi, to nie on był winien, to jego gorzkie dzieciństwo.

Za to zdobyła nasze serca od razu panna Dorotka Makowska, tryskająca urodą, młodością i zdrowiem. Taka jest miła, taka prosta, taka śliczna. Już to trzeba przyznać, że typy kobiece Surynowej-Wyczółkowskiej, to wszystko sylwetki, wzięte wprost z życia, to kobiety, które można każdego dnia spotkać, a nie martwe bohaterki powieściowe. Dorotka żyje! Śmieje się, płacze, kocha, ubiera w nową zieloną sukienkę, tańczy, rozsiewa na każdej karcie swój jedyny, wiosenny, niezastąpiony niczym urok.

W „Płaszczu na dwóch ramionach" ukazała nam autorka nowe oblicze, głębsze od dotychczasowego. To już nie tylko artystka w odmalowaniu kobiecych dusz i duszyczek, to znawczyni krętych dróżek psychiki ludzkiej.

Ludwik Łakomy: „Kwiaty na Hałdach" — górnośląskie legendy górnicze. Nakładem Księgarni Tadeusza Mikulskiego w Katowicach.

Książka ta nie potrzebuje reklamy. Można ją postawić obok „Chłopów" Reymonta, czy „Na skalnem Podhalu" Tetmajera. Jest ona jednym i najobszerniejszym źródłem do poznania duszy Śląska. Czarujący język gwarowy podnosi wartość tego zbiórku, uwydatniając oszołamiający przepych barw kwiatów, wyrosłych na usypiskach z gruzu i żużla, kwiatów, wyrosłych na hałdach.

Jest to epopea ludu polskiego na Śląsku. Odsłania ciekawe pokłady duszy robotnika w czasach zaborczych, jego humor, zmysł satyryczny, zdrowy chłopski rozum, umiłowanie ziemi rodzinnej i piękny stosunek do pracy.



Sukienki dla 3 — 4 letnich dziewczynek.

ZMARSZCZKI

Najprzykrzejszą usterką piękności kobiecej są zmarszczki, gdyż nie tylko szpecą one twarz, ale są jakby świadectwem kończącej się młodości.

Co prawda zmarszczki nie zawsze idą w parze ze starością, różne bowiem niedomagania organizmu, choroby kobiece — pozostawiają na twarzy ślady w formie zmarszczek u osób jeszcze zupełnie młodych. Również cierpienia moralne, nadmierna nerwowość, brak słońca i świeżego powietrza, narkotyki, nadużywanie alkoholu i nikotyny przyczyniają się w znacznym stopniu do tworzenia się zmarszczek. Nieobojętną rzeczą w tym wypadku jest też używanie wody o nieodpowiedniej temperaturze i niewłaściwego mydła do mycia, a co już najgorsze, nadużywanie w młodym wieku szkodliwych kosmetyków przy jednoczesnym ignorowaniu wymagań higieny (np. unikanie mydła w ogóle).

Powstawanie zmarszczek, a nieraz i głębokich bruzd tłumaczy się tym, że wskutek ubytku podściółki tłuszczowej, na przykład przy gwałtownych chudnięciach, skóra, rozciągnięta na właściwej przestrzeni, nagle ma do pokrycia znacznie mniejszą ilość miejsca, wskutek czego marszczy się i fałduje. W innym znów wypadku, co najczęściej ma miejsce, włókna sprężyste, znajdujące się w tkance podskórnej, tracą swą elastyczność, mięśnie wiotczeją i to wszystko w formie zmarszczek ujawnia się na skórze.

Nad rozwiązaniem problemu usunięcia zmarszczek od dłuższego czasu pracują lekarze fachowcy, ale jak dotąd, nie wynaleziono nic takiego, coby radykalnie usunęło zmarszczki, że tak powiem od ręki i raz na zawsze. Próby z zastrzykami parafiny zawiodły, ponieważ parafina w zbyt wysokiej temperaturze topnieje i rysy twarzy przybierają wówczas rozpaczliwy wygląd. Dość popularne dzisiaj operacje dają rezultaty również tylko na czas krótki, o ile po dokonanej operacji pacjentka nie będzie należycie pielęgnować cery.

Pozostaje więc zapobieganie tworzeniu się zmarszczek.

Każdy inteligentny człowiek wie dziś o tym, że piękną i gładką cerę można mieć wtedy, jeżeli dba się o ogólny stan zdrowia, stosuje ćwiczenia fizyczne, stara się wykorzystać słońce i powietrze, przestrzega czystości i wreszcie stosuje racjonalną kosmetykę lekarską.

Ta ostatnia w wielu wypadkach tuszuje ślady, pozostawione po różnych niedomogach organizmu, czy też przejść moralnych. Stosując bowiem odpowiednie masaże twarzy i szyi, wywołuje w tych miejscach lepsze krążenie krwi i szybszą przemianę materii, co przyczynia się do wzmocnienia mięśni, a tym samym i rozgładzenia skóry. W wypadkach nadmiernego wysuszenia cery zasila ją czy to pod postacią kataplazmów, czy masek, lub higienicznych, odpowiednio spreparowanych kremów, które nadają tkankom podskórnym elastyczność, co znów działa wygładzająco na zmarszczki.

Wszystkie te zabiegi muszą być jednak stosowane ze znajomością rzeczy i przy pomocy środków dobranych indywidualnie do wymagań skóry danej osoby — w przeciwnym razie zamiast przywrócenia jędrności skórze i zmniejszenia lub usunięcia zmarszczek, mogą je jeszcze powiększyć. Należy więc zarówno w wyborze zakładów, jak i doborze środków kosmetycznych zachować wielką ostrożność.

Ale są kobiety, które nie mogą sobie pozwolić na zakład kosmetyczny nie tylko ze względu na brak gotówki, ale dlatego, że w bliskości ich miejsca zamieszkania nie ma takiego zakładu.

Czyż w takich wypadkach kobieta miałaby zrezygnować z młodego wyglądu? W żadnym razie nie! Trzeba tylko chcieć i zrozumieć, że młodość skóry zależy przede wszystkim od nas samych.

Najbardziej skłonne i podatne do tworzenia się zmarszczek, są skóry suche i mieszane; normalne dopiero w pewnym wieku, na skórach tłustych zaś zmarszczki pojawiają się zazwyczaj już w wieku późniejszym. Świadczy to więc o tym, że brak tłuszczu naturalnego w dużej mierze jest przyczyną zmarszczek.

Usunięcie zmarszczek jest bardzo trudne, wymaga dużo cierpliwości i codziennych, systematycznych zabiegów domowych. Jednym z nich jest przecieranie zawsze skóry przed myciem tłuszczem, który ją oczyści, zmiękczy i rozluźni. Do tego celu w okresie letnim nadaje się najwięcej przygotowany przez nas samych olejek: garść płatków z białych róż zalewamy olejkiem migdałowym w takiej ilości, aby je przykrył i zostawiamy na 5 dni na słońcu, po pięciu dniach przeciskamy w takim już stanie przez gazę, możemy używać go do przecierania twarzy watką przed myciem. Następnie należy umyć twarz wodą letnią i mydłem lanolinowym, a na noc po osuszeniu twarzy wbić końcami palców krem lanolinowo - mitinowy z odrobiną benzoesu, który można dostać w aptece. Wbijać krem należy zawsze w kierunkach: policzki od brody do skroni — czoło od środka ku skroniom, koło oczu leciuteńko, jednym palcem ruchem opukiwania — górą od nasady nosa do skroni, dołem od skroni do nosa.

Możemy również w wyżej opisany sposób przyrządzić sobie olejek z moreli: morele przed zalaniem olejkiem trzeba drobniutko pokrajać.

Rano mydła do mycia lepiej nie używać, tylko umyć twarz za pomocą watki letnim odwarem ślazu, lub siemienia lnianego, rozgotowanego w mleku, odwar musi być zawsze przecedzony.

Na dzień, względnie pod puder wbijamy lekko, jak to już opisałam, krem z gatunku goldkremów.

Raz na tydzień koniecznie należy zastosować maskę, która ogromnie odpręża naskórek, pojędrnia go i wzmacnia. 1 żółtko, 1 łyżeczkę słodkiej śmietanki i odrobinę miodu należy dobrze utrzeć i na czysto umytą twarz rozsmarować na 10 minut, po czym zmyć lekko wodą letnią. Do masek nasycających i odżywiających skórę należy mieszanina: 1 łyżeczka siemienia lnianego, 1 łyżeczka płatków owsianych, 1/4 łyżeczki rumianku, 1 łyżeczka wysuszonych płatków z białych róż, 1/2 łyżeczki mąki kartoflanej, 1/2 łyżeczki mąki z bobu, 1/2 łyżeczki ślazu mielonego. Wszystko to należy bardzo dokładnie wymieszać i wsypać do słoika. Codziennie bierzemy łyżeczkę od herbaty tej mieszaniny i wsypujemy do małego rondeleczka, zalewamy 4 łyżkami wody zimnej i gotujemy na wolnym ogniu, mieszając ciągle, aby się nie przypaliło, aż utworzy się gęsta papka. Papkę tę w stanie ciepłym po wieczornym umyciu rozsmarować na twarzy na 20 minut, po czym zmyć lekko wodą letnią.

Przypominam, że skóry suche i pomarszczone nie powinny być naświetlane słońcem.

Jak Panie widzą, nie tak znów wiele trzeba czasu i trudu, aby mieć wypielęgnowaną, ładną cerę.

Są jednak wypadki, że pomimo wszystkich tych zabiegów zmarszczki nie ustępują, bo skóra w pewnych miejscach uległa atrofii, w tym już wypadku bez porady specjalisty lepiej nic nie stosować na własną rękę.

W takich właśnie skomplikowanych sytuacjach chętnie służyć mogę indywidualnymi odpowiedziami, proszę zwracać się do mnie piśmiennie, podając wszystkie szczegóły dolegliwości skóry i stanu wewnętrznego, a zawsze pospieszę z życzliwą i fachową radą.

Postępując w ten sposób, wypowiemy wojnę zmarszczkom i zabezpieczymy się przed objawami starości, która dziś nie tylko nie jest modna, ale równa się prawie śmierci, gdyż wszyscy musimy pracować, a do pracy poszukują ludzi tylko młodych.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmet. Lekar. „Izis" w Warszawie.

Szlak do serwetek i t. p.



Hodowla cyklamenów z siewu

Cyklameny należą do rodziny pierwiosnkowatych — Primulaceae. Ojczyzną ich jest Wschód, a nazwa cyklamen pochodzi od wyrazu cyklis — koło, co odnosi się do kształtu bulwki.

Cyklamen, zwany powszechnie *gdulą*, lub *fiołkiem alpejskim*, jest roślinką typowo handlową, gdyż jego piękne kwiaty znajdują zawsze chętnych nabywców, ze względu na długi okres kwitnienia. Zdarzało mi się często, że przetrzymywałam kwitnące cyklameny w pokoju przez trzy miesiące, nawet nie czyniąc specjalnych zabiegów w tym kierunku.

Nasiona cyklamenów wysiewamy w lipcu lub sierpniu w płaskie skrzyneczki lub miski, napełnione ziemią wrzosową lub liściową. Przysypujemy je cienką warstwą ziemi, uciskanej przez przyklepanie, zraszamy i przykryte szkłem umieszczamy w zacienionym inspekcie. Siew powinien być zawsze utrzymywany w umiarkowanej wilgoci, co jest niezbędne do dobrego wzejścia nasion. Po 3 — 4 tygodniach nasiona kiełkują, wówczas zdejmujemy ze skrzynek szyby, oświetlamy je, cieniując tylko w południowych godzinach i wietrzymy. W trzy tygodnie po wzejściu rozsady młode roślinki rozsadzamy również w skrzyneczki, dając odległości czterocentymetrowe, następnie zraszamy i pozostawiamy w inspektach do października. Przez ten czas trzeba je trzymać blisko światła, wietrzyć i zraszać, aby zapobiec ich wybiegnięciu, co bardzo rozsadę osłabia. W październiku przenosi się skrzynki do szklarni zimnej i utrzymuje w temperaturze 5 — 6° C. W ciągu zimy podlewamy je raz na miesiąc i chronimy przed pleśnią. Jeśli pragniemy wyhodować silnie kwitnące egzemplarze, to już w lutym przenosimy je do gorącego inspektu, w którym na warstwę nawozu grubości 80 cm dajemy ziemię liściową lub trociny. Gdy temperatura dojdzie do 20 — 24° C, przesadzamy rośliny ze skrzynek w doniczki sadzonkowe Nr 1 w ziemię liściową, lekko uciskamy, aby nie przestały rosnąć, podlewamy i dołujemy w inspekcie równo z powierzchnią ziemi w doniczce. Czynność tę należy wykonać szybko i natychmiast zabezpieczyć okna matami. Sadząc rozsadę w doniczki, przestrzegamy, aby bulwki były zagłębione w ziemi, co więcej sprzyja ich rozrostowi, aniżeli, gdy wystają nad powierzchnią ziemi. Cyklameny zraszamy i utrzymujemy równą temperaturę. Aby tego dokazać, zwykle w miesiąc po posadzeniu, należy dać świeże okłady z gorącego nawozu stajennego. W początku marca przesadzamy rośliny w doniczki o numer większe i powtarzamy to co cztery tygodnie, zawsze w świeżą, lekką ziemię i w doniczki o numer większe, zagłębiając delikatnie bulwkę na 1/2 cm pod ziemię. W maju zaczynamy inspekt wietrzyć, trzymając jednak stale ciepło w korzeniach. Osiągniemy wówczas to, że ogonki liściowe będą grube i sprężyste. W dnie słoneczne trzeba chronić cyklameny od zbyt palących promieni słonecznych, cieniując okna w południowych godzinach. Całą uwagę w hodowli skupiamy w przestrzeganiu równej, umiarkowanej wilgotności, gdyż jednorazowe zasuszenie roślin bardzo niekorzystnie odbija się na całym procesie wegetacji. Ziemia liściowa i wrzosowa z natury rzeczy nie jest dość pożywna, to też musimy zasilać rośliny płynnymi nawozami. W tym celu czterema częściami wody miękkiej rozcieńczamy jedną część odchodów ludzkich i płynem tym ostrożnie, aby nie spryskać liści, podlewamy dwa razy tygodniowo.

W lipcu uskuteczniamy po raz ostatni przesadzanie, umieszczając 1/3 bulwy na powierzchni ziemi i doniczek już nie dołujemy. Używamy w tym celu połowę ziemi liściowo - wrzosowej, a połowę ziemi pożywniejszej, którą może być dobrze odleżała ziemia kompostowa.

Zraszanie, wietrzenie i cieniowanie trzeba stosować w dalszym ciągu. Żeby cyklameny zahartowały się, zaczynamy je w lipcu wystawiać na chłód nocny, zdejmując okna od 6-ej po południu. Pod oknem umieszczamy tylko po 5 — 6 roślin, uważając, aby nie dotykały się liśćmi.

Na początku września przenosimy doniczki do szklarni zimnej lub w braku tejże do widnego pokoju i umieszczamy je jak najbliżej światła. Stopniowym przenoszeniem egzemplarzy, obdarzonych silniejszymi pączkami kwiatowymi do pomieszczenia o wyższej temperaturze, uzyskujemy w ciągu kilku miesięcy kolejne rozkwitanie roślin.

Kwitnąć zaczynają w listopadzie, co trwa do marca. Po przekwitnieniu zbieramy nasionka, które dojrzewają w lipcu. Przez stopniowe zmniejszanie podlewania po okwitnięciu skłaniamy cyklameny do spoczynku, co się wywołuje zasuszaniem bulw w doniczkach z zupełnie suchą ziemią.

W czerwcu doniczki z bulwami przenosimy do inspektów i postępujemy z nimi w ten sposób, jak postępowaliśmy z rozsadą, otrzymaną z siewu. Stare bulwy w ciągu kilku lat dają się pędzić w kwiaty, lecz najpiękniej kwitną zawsze otrzymane z siewu.

H. P.

Szkodniki roślin kapustnych

Rośliny kapustne mają największą ilość wrogów ze wszystkich warzyw. Dlatego też, uprawiając jakąkolwiek kapustę, kalafiory, kalarepkę, rzodkiewkę, czy jarmuż, trzeba być przygotowanym do walki ze szkodnikami.

Pomijam wszelkiego rodzaju choroby pochodzenia grzybkowego jak czarną nóżkę i zarazę krzyżowych, które występują na rozsadach kapustnych w inspekcie, lub kilę kapuścianą, atakującą w specjalnych warunkach kapusty w polu, a pragnę omówić kilka szkodników najpospolitszych ze świata owadów, które co roku dają się we znaki przy uprawie kapusty.

Wysadzone na pola i do ogrodu rozsady kapusty, kalafiorów i t. p. jak również rozsadniki z rzodkiewką, lub innymi rozsadami kapustnych zostają opadnięte przez drobniutkie skaczące chrząszczyki, które skrobią i dziurawią tkankę liścieni i liści, zostawiając okrągłe nakłucia. Chrząszczyki te są to t. zw. pchełki (Haltica) ciemno zabarwione, daleko i silnie skaczące. Spotyka się ich kilka rodzajów, niektóre są całkowicie ciemne i lśniące, inne mają żółte smużki, przebiegające wzdłuż grzbietu. Larwy pchełek zależnie od gatunku, albo drążą chodniki pod naskórkiem liści, lub też żyją przy korzeniach.

Pchełki są najgroźniejsze dla wschodzących roślin. Przy większej ilości uszkodzeń młode roślinki ogromnie się osłabiają, oraz następuje zbyt duże ich parowanie przez wszystkie powstałe ranki. Szczególnie w okr..sach ciepła i suszy cierpią rośliny od pchełek, które znów w czasie deszczu i zimna przestają żerować.

Walka z pchełkami jest trudna. Duże znaczenie ma zapobieganie zawczasu pojawieniu się ich przez utrzymywanie pól c ogrodów w jak największej czystości, ponieważ pchełki najchętniej zimują w śmieciach.

Bezpośrednich sposobów walki z pchełkami jest kilka. Najczęściej stosuje się posypywanie opanowanych roślin sproszkowanym popiołem drzewnym, rozsypującym się wapnem gaszonym lub po prostu nawet pyłem bardzo miałkim z dróg, lub szos. Pchełki nie lubią i unikają opylonych ro-

ślin, zbierając się tylko na czystych, jest więc to sposób na wystraszenie ich. Opylać rośliny jest bardzo dobrze przy pomocy specjalnego mieszka.

Na rozsadnikach jest stosunkowo łatwiej zwalczać pchełkę, można bowiem zraszać je często i obficie chłodną wodą, wilgoć nie sprzyja pchełkom, które opuszczają takie miejsca. Stosuje się również na zagonach, gdzie rośliny zwarcie rosną, wyławianie pchełek na pokryte lepem płachty, lub deski, które przesuwa się ponad roślinami, jest to jednak sposób odpowiedni już przy większych plantacjach i który da się wykonać tylko podczas pięknej i słonecznej pogody.

Aby się zabezpieczyć na przyszłość przed masowym pojawianiem się pchełek, należy usilnie tępić chwasty z tej samej rodziny krzyżowych co i kapustne, a więc np. tasznik, gorczyca, ognicha i wiele innych. Przed zimą trzeba starannie usuwać z ogrodu wszelkie resztki i śmiecie, które mogą służyć pchełkom, jako kryjówki zimowe.

Drugi groźny szkodnik, atakujący zwykle w 2 — 4 tygodniu po posadzeniu, to śmietka kapuściana (Anthomyia brassicae), inaczej mucha kapustna. Na razie po przyjęciu się rozsada rozwija się ładnie, a potem nagle zauważamy, że niektórym roślinom obwisają liście i cała roślinka nabiera sinej, lub białawej barwy, następnie widocznie zostaje zahamowana we wzroście i usycha. Po wyciągnięciu takiej porażonej sztuki z ziemi widać całą szyjkę korzeniową przebitą nieraz na wylot i wydrążoną przez liczne, białe, walcowate larwy śmietki. Śmietka, jako mucha, ma tę właściwość, że składa jajeczka na szyjce korzeniowej młodej rozsady roślin kapustnych, larwki wylęgnięte następnie niszczą kompletnie nieraz bardzo wiele roślin, po czym wydobywają się z roślin i przechodzą do ziemi, gdzie przepoczwarzają się.

Najwięcej lubi opanowywać śmietka rozsady wczesnych kalafiorów i kalarep.

Radykalnego środka do zwalczania śmietki właściwie nie ma, są jednak półśrodki, które w znaczny sposób pozwolą uchronić kapustne przed występowaniem śmietki. Najważniejszym warunkiem dla pozbycia się śmietki jest stosowanie płodozmianu. Ponieważ poczwarki śmietki zimują w ziemi, ze zdwojoną siłą opanują potem nowe rośliny, jeśli w roku następnym znów posadzić na tym samym miejscu kapustne.

Po roku, w którym silnie wystąpiła śmietka, należy zaprzestać uprawy kapusty w danym miejscu przez okres kilku lat.

Jako dobry środek przed śmietką polecają ostatnio Stacje Ochrony Roślin obkładanie przy samej ziemi roślin natychmiast po posadzeniu sieczką ze słomy, zmieszanej z terem, lub smołowcem. Obłożenie szyjki korzeniowej uniemożliwia śmietce dostanie się i złożenie jajeczek, a zapach smoły ją odstrasza. Dobry rezultat daje również obkładanie tylko samą sieczką, lub trocinami. Powyższe zabiegi muszą być wykonane zaraz po posadzeniu rozsady tak, że przed sadzeniem kapust, czy kalafiorów należy mieć już przygotowaną odpowiednią ilość sieczki.

Zaatakowane rośliny w małym stopniu nawet zwykle trudno jest odratować, można jednak sprobować, okopując je bardzo wysoko aż do pierwszych liści. Jeżeli podlejemy je od czasu do czasu, nieraz rośliny wytwarzają większą ilość korzeni przybyszowych, które zastąpią chore i zniszczone. Kalafiory tak uratować zwykle jest bardzo trudno, kapustę natomiast łatwiej.

Gdy wszystkie środki zawiodą, można jeszcze zastosować podlewanie ziemi pod roślinami roztworem sublimatu, biorąc 1 g sublimatu w proszku na 1 litr wody. Daje się zwykle po pół szklanki roztworu na jedną roślinę co tydzień. Jest to jednak dość kosztowne i uciążliwe, a przy większej plantacji wprost trudne do uskutecznienia. W ciągu lata wszystkie warzywa kapusty, a szczególnie kapusta mają niesłychanie żarłocznych wrogów w postaci gąsienic bielinka kapustnika (Pieris brassicae). Znane wszystkim białe motyle bielinka składają jaja na wiosnę, wkrótce wylęga się z nich pierwsze pokolenie gąsienic, które są dość nieliczne i nie zwracają uwagi, ponieważ żerują przeważnie na chwastach roślin krzyżowych. Dopiero motyle, powstałe z tych gąsienic, po złożeniu jaj pod spodem liści kapust dają początek drugiemu pokoleniu gąsienic, które w ciągu lipca i sierpnia robią szalone spustoszenia i niszczą rośliny kapustne niemal doszczętnie. Łupem gąsienic stają się liście, którym po objedzeniu pozostają nieraz tylko same żyłki. Są to szkodniki, występujące tylko na późniejszych kapustach, wczesne im nie podlegają.

Najlepszym środkiem zaradczym jest gniecenie jaj i gąsienic, póki są jeszcze małe i przebywają gromadami. Przy pozostaniu tylko pewnej ich ilości w każdym razie cała kapusta nie będzie zniszczona. Ważne jest także, aby niszczyć wczesną wiosną wszystkie chwasty z rodziny krzyżowych, na których rozwija się pierwsze pokolenie gąsienic. Wszystkie opryskiwania kapusty przeciw gąsienicom bielinka są dość ryzykowne, ponieważ w kapustach spożywamy liście, a ciecze owadobójcze są również trujące dla ludzi.

Inż. Janina Honczarenkowa.

Pasieka w lipcu

Jest to miesiąc właściwego miodobrania, to też trzeba dostawić resztę zapasowych plastrów, o ile się tego nie uczyniło w przeszłym miesiącu. Nie należy czekać, aż pszczoły całe plastry zapełnią, gdyż wtedy zasklepią miód, czym przysporzą nam roboty, a przy tym im większe mają zapasy miodu, tym gorzej pracują. Zabranie miodu jest podnietą do dalszej wytężonej pracy! Przy miodobraniu, prócz zwykłych przyrządów, jakie używa się do pracy w ulu, trzeba zrobić maleńką miotełkę z cienkich rózeg brzozowych i przygotować naczynie z wodą, w której miotełkę maczamy. Przystępując do zbierania miodu, omiatamy zwilżoną miotełką pierwszy plaster ze strony widocznej, potem odsuwamy go trochę i omiatamy z drugiej strony, omiatając zarazem jedną stronę następnego plastra. Omieciony plaster podnosimy do góry i jeszcze raz omiatamy pozostałe pszczoły, które opadają na dno i usuwają się w głąb gniazda. Miotełkę należy często maczać w wodzie, bo dotąd jest dobra, póki pręty nie uschną. Plastry, dorobione do połowy, zostawia się w ulu, gdyż mogłyby się połamać w miodarce. Przy ostatnim miodobraniu zbieramy miód również i z niedokończonych plastrów, gdyż wtedy zwykle plastry są już twardsze. Im plastry są młodsze i na dworze jest goręcej, tym ostrożniej trzeba z nimi się obchodzić przy wytrząsaniu miodu, żeby się nie połamały.

Po odsklepieniu plastra specjalnym do tego nożem, wkładamy plastry do miodarki i najpierw kilka razy wolno obracamy tak, aby miód wyleciał z komórek tylko do połowy, potem plastry przekładamy na drugą stronę i obracamy wtedy znacznie prędzej. Gdy miód całkowicie z drugiej strony wyleci, odwracamy plastry jeszcze raz i teraz kręcimy prędko. Postępując tak z plastrami, nie uszkodzimy ich tak wiele. Z nadstawek zabieramy miód tyle razy, ile razy zostaną przez pszczoły zapełnione, co zależy od wziątku i zapasu woszczyny, gdyż jeżeli muszą pracować nad robotą plastra, to dłużej trwa zapełnienie nadstawki miodem. Plastry opróżnione z miodu najlepiej jest zaraz wkładać do uli.

Jeżeli nie zdąży się uczynić tego zaraz, to wkładamy je dopiero po skończeniu roboty w pasiece przed wieczorem.

Po ostatnim miodobraniu również wkładamy wszystkie ramki do ula na kilka dni, aby pszczoły je obsuszyły z miodu, a potem zabieramy je do schówka, gdzie zabezpieczone od myszy i wilgoci przechowujemy je przez zimę.

W połowie lipca najlepiej zmieniać stare matki, gdyż dłużej nad dwa lata trzymać matki nie należy. Na osiem dni przed terminem zmiany odbieramy w kilku ulach matki, aby pszczoły zrobiły mateczniki, które później wkleja się do innych uli po zabraniu z nich starych matek. Jeden ul daje 5—7 mateczników, dobrych do wycięcia. Pamiętając o prawie dziedziczności, do hodowli mateczników wybieramy roje, które odznaczają się łagodnością i pracowitością, aby potomstwo wychowanych matek odznaczało się później tymi samymi zaletami. Żeby pszczoły matecznik przyjęły, trzeba go dawać w kilka godzin po odebraniu matki. Kiedy uczują swoje sieroctwo i dopóki nie zaczną zakładać swoich mateczników. Mateczniki wycinamy ostrym nożem z trókątnym kawałkiem woszczyny i wprawiamy po jednym w plaster gniazdowy ula, do którego chcemy dodać matkę. Plaster z matecznikiem powinien stać w środku gniazda, w którym znajduje się czerw. W plastrze, gdzie mamy umieścić matecznik, wycinamy odpowiedni kawałek woszczyny w górnej jego połowie zazwyczaj i osadzamy matecznik w ten sposób, żeby się znalazł ściśle w położeniu poprzednim. Jeżeli umieszczony jest niezbyt mocno, to można go przytrzymać drewnianymi szpilkami. Bierzemy tylko kryte mateczniki i żeby się poczwarki nie zaziębiły przy przenoszeniu, chowamy je okryte watą w pudełko.

Po kilku dniach zaglądamy, czy z matecznika wylęgła się matka; następnie sprawdzamy, czy została zapłodniona, co poznamy, zobaczywszy złożone jajeczka. O ile matka z jakiegokolwiek powodu zginie, to powtarzamy zabieg z wklejaniem nowego matecznika lub dajemy zapłodnioną matkę zapasową, jaką powinno się zawsze mieć w pasiece. Dodawanej matki nie wpuszczamy wprost między pszczoły, tylko wstawiamy w odpowiednio zrobionej klateczce z kilkoma pszczołami z tego samego ula, co i ona. Jeżeli na drugi dzień zauważymy, że pszczoły zachowują się spokojnie, to możemy ją wypuścić. *H. P.*

Przypomnienia drobiowe na lipiec

Racjonalne i systematyczne odżywianie decyduje o prawidłowym i silnym rozwoju młodzieży, a świeżość karmy ma znaczenie najważniejsze. To też przygotowywanie z dnia na dzień paszy, jak to robią niejednokrotnie, jest niedopuszczalne, zwłaszcza w okresie letnich miesięcy, kiedy wszystko szybko się psuje. Zwłaszcza indyczęta są nader wrażliwe na karmę skwaśniałą wskutek dłuższego przechowania. Żeby ułatwić pierzenie się, trzeba dodawać do karmy tłuczone skorupki z jaj, mielone kości, a także odpadki mięsne i krew bydlęcą. Niezmiernie pożytecznym dodatkiem do paszy dla indycząt są mrówcze jaja, przy skarmianiu których trzeba mieć na uwadze, że nadmiar ich powoduje rozstrój żołądkowy i może się nawet stać przyczyną śmierci. Trzeba je do tego przyzwyczaić stopniowo. Najpierw daje się po kilka jajeczek mrówczych na pisklę, na drugi dzień trochę więcej i tak dalej, ale zawsze trzeba je traktować raczej jako okrasę pożywienia zasadniczego. Zbieramy jaja mrówcze w następujący sposób. Napotkawszy w lesie mrowisko, całą jego zawartość wsypujemy szuflą do worka, zawiązujemy i wynosimy z lasu na miejsce niezarośnięte żadną roślinnością i wystawione na działanie promieni słonecznych. Tam rozsypujemy cienką warstwą zawartość worka, a obok kładziemy kilka gałęzi. Mrówki, zauważywszy jaja leżące bez osłony pod działaniem słońca, starają się jak najszybciej przenieść je w cień gałęzi, gdzie składają je na kupkę. W niedługim przeciągu czasu wszystkie jajka zostają wybrane i przeniesione pod gałęzie, skąd już łatwo zabrać je do użytku. Świeże mrówcze jajka trzeba przechowywać w miejscu chłodnym, uważając, aby się nie zlepiły i nie spleśniały, gdyż wtedy stają się bardzo szkodliwe. Najlepiej trzymać je w piwnicy na przetaku, rozłożone cienką warstwą. Można je również suszyć w piecu chlebowym i przechowywać następnie w suchym miejscu, a do użytku parzyć gorącą wodą i po odcedzeniu dawać po trochu pisklętom.

Mrówcze jaja są nieodzowne przy hodowli młodych bażantów. Nieocenionym dodatkiem do paszy dla drobiu młodego i dorosłego są pokrzywy w stanie świeżym i suszonym. Wiemy dobrze, jak pilnie w okresie lęgu gąsiąt zbierane są młode pokrzywy, bez których niektóre gospodynie nie umiałyby sobie radzić. Otóż dodatek siekanych pokrzyw dla młodego drobiu, szczególnie dla gąsiąt oraz indycząt, które wymagają dużo zieleniny, wpływa znakomicie na karmienie i co za tym idzie szybki rozwój.

Chcąc mieć dostateczną ilość zieleniny, najlepiej założyć specjalną plantację pokrzywy parzącej. W tym celu wybrać miejsce nieco ocienione i wilgotnawe, gdyż wtedy roślinka wyrasta delikatniejsza, nie tak sztywna. Plantacja ta powinna znajdować się w miejscu niedostępnym dla małych indycząt, gdyż wskutek poparzenia chorują i zdychają. Zawczasu także trzeba zadbać o przygotowanie zapasu suszonych pokrzyw na zimę. Należy je kosić co kilka tygodni, suszyć i składać na strychu w miejscu przewiewnym, aby nie zatęchły do użytku zimowego.

Nie zapominajmy również o tym, że kaczki osmiotygodniowe są najlepsze do tuczenia. Jeżeli do trzech miesięcy kaczek nie utuczymy i nie sprzedamy, to trzeba z tym poczekać aż do jesieni, kiedy się należycie opierzą. Kaczki tuczy się w zwykłych zagrodach, karmiąc je gotowanymi ziemniakami z osypką i melkiem. Konieczny jest dodatek piasku rzecznego i tłuczonego węgla drzewnego. Tuczenie trwa dwa, trzy tygodnie.

Poszukiwane są również przez smakoszy młode, tłuste gąski. W tym celu trzymiesięczne gąski podkarmia się w małych zagrodach, dając im trzy razy dziennie gotowane ziemniaki z osypką, rozparzony owies, śrutowany jęczmień i poślady. Zamiast wody podawać mleko odtłuszczone. Tłuczony węgiel drzewny jest konieczną dietetyczną domieszką. *H. P.*

Niedokrwistość, jej przyczyny i leczenie

Niedokrwistość złośliwa, o której była mowa, nawet w daleko posuniętym stadium choroby, przy obecnych metodach leczenia, daje się leczyć doskonale. Lekiem niezawodnym na tę chorobę jest wątroba. We wczesnych okresach, gdy choroba nie jest jeszcze daleko posunięta, wystarcza jedzenie większych ilości wątroby. 200 do 300 g wątroby cielęcej lub wieprzowej dziennie, najlepiej spożywanej w stanie surowym. Po zmieleniu można przyprawić ją ostrymi przyprawami, bądź też pić sok wyciśnięty. W razie gdy chory nie może jeść wątroby surowej, krajać ją w drobną kostkę i wrzucić do wrzącego rosołu, pozostawiając tak długo, aż się rosół ponownie zagotuje.

Dłuższe gotowanie niszczy lecznicze własności wątroby, to samo dotyczy smażenia. Zamiast przyjmowania wątroby w postaci pożywienia można otrzymać specjalne zastrzyki z wyciągu wątrobowego. Niestety dotychczas krajowe firmy wyrobów farmaceutycznych nie produkują dobrych zastrzyków wątrobowych i jak dotychczas w tej dziedzinie najlepsze są preparaty zagraniczne; jedyną ich „wadą" — to cena, niedostępna dla uboższej warstwy ludności.

Niedokrwistość może być jeszcze następstwem t. zw. skaz krwotocznych, których przyczyną jest niedostateczna krzepliwość krwi. Do tego rodzaju skaz zalicza się krwawiączkę (hemofilia), chorobę Werlehoffa. Duże podobieństwo ze skazami krwotocznymi wykazuje skorbut, wywołany brakiem witaminy C. Znaczniejsze ilości tej witaminy zawierają cytryny, one też działają przede wszystkim leczniczo przy skorbucie.

Ujmując całokształt leczenia przy niedokrwistościach różnego pochodzenia, podać można następujące zasadnicze punkty:

(1) Przy dużych krwotokach najlepiej działa przetoczenie krwi (transfuzja), to samo dotyczy wszelkiego pochodzenia niedokrwistości, gdy zostanie stwierdzony znaczny ubytek procentualny hemoglobiny.

(2) Przy niedokrwistościach mniej znacznych leczenie polega na podawaniu leków krwiotwórczych t. j. pobudzających odradzanie się ciałek czerwonych krwi. Prym wśród tych leków należy się wyciągom wątroby, stosowanym w zastrzykach oraz spożywaniu surowej wątroby. Jest to wspaniały lek krwiotwórczy, stanowiący niezwykle cenny dorobek lecznictwa lat ostatnich. Stosować go można w każdej postaci niedokrwistości, niezbędnym jest natomiast w leczeniu niedokrwistości złośliwej.

Leki, zawierające żelazo, znajdują szerokie zastosowanie przy leczeniu błednicy t. j. stanu chorobowego, cechującego się zmniejszoną ilością hemoglobiny przy prawidłowej ilości czerwonych ciałek krwi, które wykazują niedobarwienie hemogloblną. Żelazo, konieczne do wytworzenia hemoglobiny, stosowane jako lekarstwo, wpływa świetnie na poprawę zabarwienia krwi w błednicy.

Na zakończenie wspomnieć jeszcze należy, że istnieje jeszcze cały szereg chorób t. zw. wyniszczających, powodujących stopniowe wzrastanie niedokrwistości, mianowicie: nowotwory złośliwe, gruźlica, malaria, różne cięższe choroby zakaźne.

Wszelkie stany niedokrwistości, jak również choroby krwi (niedokrwistość złośliwą, białaczki itp.) stwierdzić można przede wszystkim na zasadzie odpowiedniej analizy krwi, w skład której wchodzi badanie na zawartość hemoglobiny, ilości czerwonych i białych ciałek krwi, wreszcie t. zw. obraz krwi.

Często wczesnym objawem niedokrwistości złośliwej poza ogólnym niedomaganiem jest ból i pieczenie języka przy spożywaniu ciepłych bądź ostrych pokarmów. Język bywa wówczas żywo czerwony, brodawki, które normalnie dostrzega się gołym okiem, gdyż wytwarzają szorstką powierzchnię języka, zanikają. Język przybiera wygląd zupełnie podobny do błony śluzowej policzków, jest jedynie od niej czerwieńszy.

W początkach choroby bóle języka występują okresowo, przy daleko posuniętej niedokrwistości złośliwej ból i wygładzenie języka utrzymuje się.

Przy białaczkach, poza ogólnym niedomaganiem, występuje powiększenie gruczołów chłonnych, bóle w kościach, pojawiające się dość wcześnie, oraz uczucie ucisku w podżebrzu lewym z powodu powiększającej się śledziony.

Należy pamiętać, że poza niedomaganiami, nie dającymi się połączyć z jakimś wyraźnym schorzeniem, często kryje się jedna spośród chorób krwi, przy których jedynie dokładna analiza krwi zadecydować może bądź o istnieniu takiej choroby, bądź też wykluczyć ją. *Dr J. E.*

Salon pokazowy elektrowni warszawskiej

W angielskich i amerykańskich miesięcznikach czytamy stosunkowo często nowelki a nawet powieści, których bohaterkami są samotne kobiety lub młode małżeństwa, borykające się z trudnościami finansowymi i żyjące w t. zw. ciężkich warunkach.

Współczujemy tym ludziom serdecznie, mamy nadzieję, że bezrobotny mąż dostanie nareszcie posadę i z żalem konstatujemy, że oto znowu powraca do domu po wielogodzinnym daremnym poszukiwaniu, aby coś zjeść i odpocząć. I tu zaczyna się rzecz w naszym pojęciu wręcz niesamowita. Zawiedziona małżonka wychodzi do kuchenki, gdzie wyjmuje z elektrycznego pieca budyń, a z chłodnicy masło, galaretkę, śmietankę. Owiewa nas nieoczekiwanie atmosfera zbytku i wygody. Doznajemy wrażenia, że albo autorka noweli, jakaś być może młoda i niedoświadczona miss, nie zna życia i nie wie o tym, że na elektryczną chłodnię może sobie pozwolić tylko ktoś bardzo zamożny, albo niedostatek młodego małżeństwa pochodzi właśnie z przyczyny nierozważnego wydawania pieniędzy na kosztowne urządzenia.

Tymczasem ani jedno ani drugie, w Ameryce bowiem tak jak zresztą i w większości krajów Europy zachodniej, elektryczne urządzenia nie są już dziś przedmiotem zbytku ale raczej codziennej potrzeby.

Z uwagi na wielką dogodność użytkowania, oszczędność pracy, czystość i higieniczność, należy dbać o to, aby i u nas korzystanie z urządzeń elektrycznych jak najszerzej upowszechnić i umożliwić.

Idąc po tej linii, Elektrownia Miejska Warszawska stara się w miarę większego zużycia prądu przez publiczność obniżać ceny, układać specjalne taryfy tak, aby korzystanie z elektryczności wypadało jak najtaniej.

Zastosowane w tym roku ceny blokowe okazują się w praktyce bardzo dogodne. Wypróbowałam je u siebie w domu, zapisując się na odpowiedni blok na próbę. Przy użyciu bez ograniczeń, płacę ceny niższe niż w roku zeszłym, tak że miesięcznie różnica na moją korzyść wynosi kilka złotych. Tam, gdzie zużycie elektryczności w kuchni, łazience i t. d. stosowane jest z uwzględnieniem odpowiednich taryf, koszt dzienny przy starannym obliczeniu jest naprawdę niewielki.

Elektrownia Miejska w Warszawie otworzyła właśnie w Warszawie przy ul. Marszałkowskiej 150 (wejście od Kredytowej) salon pokazowy, gdzie można swobodnie obejrzeć wszelkie modele, poprosić o objaśnienia i zapoznać z najnowszymi ulepszeniami.

Każda zainteresowana gospodyni będzie mogła nie tylko wybrać tam potrzebny model, ale także zbadać, jak funkcjonuje, ile zużywa elektryczności i jak się to w domu będzie kalkulowało.

Dopytujemy się o ceny, są wysokie, to prawda, kuchenka o kilku fajerkach z piekarnikiem 540—790 złotych. Moja sąsiadka z westchnieniem konstatuje „to za drogo", przytakuję jej na razie. Prawda kilkaset złotych to piękny grosz. Cóż z tego, że to zajmuje mało miejsca, że jest czyste, że nie trudzi i nie brudzi, co jest tam specjalnie ważne, gdzie sama Pani przy innych zajęciach prowadzi także i kuchnię, że umiejętnie wyzyskana jest oszczędna, kiedy taki wydatek jest jednak ogromny. Patrzę na sąsiadkę zasmuconą cenami i nagle spada mi jakby łuska z oczu. A ten lisek srebrzący się pięknym włosem, a to futerko, a... a.... nie mówię nic bo i jakże, ale myśleć wolno.

Tak jak się na raty kupiło eleganckie źrebaki dwa lata temu, a dziś się je już niezbyt chętnie wkłada, bo już nie są tak bardzo modne, jak się nabyło srebrzystego lisa, tak można nabyć kuchenkę, a że obliczenie na raty dokonane jest skrupulatnie, nabywca za swoją cenę otrzymuje naprawdę odpowiedni towar.

Na razie może najtrudniej przyjdzie naszym gospodyniom umiejętne korzystanie z prądu, regulowanie i kalkulowanie, a to jest konieczne. Kto się jednak do korzystania z elektryczności przyzwyczai, oceni na pewno jej ogromne walory, czystość, wygodę, łatwość manipulowania.

Zresztą są to rzeczy do sprawdzenia i do przekalkulowania.

Salon pokazowy ma właśnie na celu zapoznanie publiczności z urządzeniami elektrycznymi. Każda z pań, interesujących się tymi rzeczami, może się naocznie a bezpłatnie przekonać, jak pracują te śliczne piecyki i kuchenki i przy pomocy usłużnego personelu obznajmić zarówno ze sposobem użytkowania jak z warunkami płatności, kosztem prądu i t. p. *M.*

Wina domowe

Przy domowym w skromnym zakresie wyrobie win owocowych najlepiej kupić drożdże rasowe „Vinum", których paczuszka starcza na 25 l, jeżeli wyrabiamy mniej 5 czy 10 l taką samą paczkę już otworzoną od razu sypiemy, ponieważ otwarte i tak się zepsują, a szybsza i energiczniejsza fermentacja nie zaszkodzi. Oprócz drożdży dodajemy jeszcze pożywkę dla drożdży, którą jest węglan amonu, fosforan amonu lub chlorek amonu, dajemy ją w proporcji 10 gramów na 10 litrów moszczu. Jeżeli kupujemy gotową pożywkę na porcje, zwaną secalum, to już nie sypiemy poza tym wspomnianych pożywek.

O ile drożdży możemy wsypać ponad miarę, o tyle pożywkę rozdzielamy, jeśli wina robimy mniej. Ponieważ w paczce „secalum" jest proporcja na 25 l, zatem jeśli robimy wina 10 l, to bierzemy 2/5 paczki secalum.

Ponieważ zakupione drożdże przygotowujemy jeszcze 2—4 dni, trzeba je przyrządzić przed wyciśnięciem moszczu.

Paczuszkę drożdży „Vinum" sypiemy do flaszeczki mniej więcej 150—200 gramowej, wlewamy letniej wody i zatykamy otwór czystą watą. Nazajutrz dodajemy grysikowego cukru łyżeczkę, zatykamy z powrotem i stawiamy nie na słońcu ani na kominie ale w miejscu ciepłym około 25 stopni Cels.

Kiedy drożdże w butelce są już dobre do wyrobu, poznajemy po tym, że część ich podnosi się na powierzchnię płynu, a osad pozostały zdradza pewną ruchliwość. Przy lekkim poruszeniu powinny się wydzielać z niego pęcherzyki gazu. Teraz mamy czas przygotować moszcz i zabrać się do fabrykacji.

Cukier, jaki wypadnie dodawać, ilość będzie podana przy każdym przepisie, najlepiej dodawać jako syrop, ugotować go i zszumować. Ponieważ przez to przybywa wody do moszczu, należy zatem, przygotowując moszcz i rozcieńczając go wodą, od tej ilości odtrącić trochę na syrop, żeby zbytnio soku nie rozrzedzać. Jeżeli wypada nam dać cukru więcej niż 2 kg na 10 litrów, to dodajemy go stopniowo co kilka dni po kilogramie, inaczej fermentacja będzie się nadmiernie wlokła.

Kiedy według przepisu przygotujemy moszcz z wodą i częścią cukru, wlewamy do niego drożdże i pożywkę, rozpuszczoną w małej ilości wody, poruszając naczyniem, aby cały płyn zmieszał się z drożdżami.

Gąsior napełniamy tylko w 3/4, ponieważ musi być w nim miejsce na burzenie się przy fermentacji. Zatykamy szyję gąsiora watą albo nakrywamy odwróconą szklanką. Jeżeli przy fermentacji burzący się płyn zwilży watę, należy ją natychmiast zmienić. Wino a raczej moszcz powinien stać w temperaturze nie mniejszej nad 20 stopni Cels.

Pierwsza fermentacja zaczyna się nieraz już tego samego dnia i trwa w dobrych warunkach, t. j. równej temperaturze dzień do czterech. Koniec tego okresu poznajemy po tym, że piana znika i burzenie ścicha, wtedy dodajemy resztę cukru (stosownie do każdorazowego przepisu) i zatykamy gąsiorki korkami z rurkami fermentacyjnymi.

Rurkę w korek wmocować trzeba szczelnie i zaparafinować, żeby nie przechodziło powietrze.

Kawałek rurki powinien pod korkiem wystawać. Do rurki aż do połowy bańki wlewa się nieco wody gotowanej, zaprawionej trochą spirytusu.

Ma to na celu ochronienie wina od zakażenia z powietrza a z drugiej strony pozwala na ujście gazu. Moszczu nie może być w gąsiorze za dużo, żeby koniec rurki nie dotknął piany, która będzie powstawała.

W braku rurki, nalewamy wina do gąsiora aż do szyjki, na wierzch wlewamy dobrą, czystą oliwę i korkujemy watą.

Zwracamy uwagę, że cukier do wina nie może być sztucznie bielony, najlepszy będzie grysik.

Wszystkie naczynia, korki itp. muszą być idealnie czyste.

d. n.

Galarety i pektyna

Pewien specjalny odłam przetwórstwa owocowego stanowią galarety, które, o ile się udadzą, są nie tylko smaczne i ładne, ale w zimie służą do ubrania kompotów, ciastek, tortów itp.

Żeby sok z owoców dał pożądanej konsystencji galaretę, musi w nim być obecne ciało nazwane pektyną, które wpływa właśnie na to, że się sok zsiada w galaretę. Przez odpowiedni stopień wygotowania i mieszanie soków, mających za mało pektyny z takimi, które jej mają dużo, jak porzeczki a zwłaszcza jabłka, otrzymujemy galarety. Ostatnio jednak zaczęto wydzielać pektynę osobno i następnie dodawać do soku. Ma to tę dobrą stronę, że nie wygotowujemy soków nadmiernie, przez co nie tracimy na ich objętości, gotowanie trwa krótko a rezultat jest doskonały.

Gotowe preparaty pektynowe pod rozmaitymi nazwami sprzedają drogerie i sklepy kolonialne, a proporcja, w jakiej mają być dodane, jest ściśle podana na opakowaniu.

Jak dotąd, preparaty pektynowe były dosyć drogie, dla pań ze wsi, które mają owoc darmo, nie kalkulowały się więc wcale. W mieście jednak, gdzie owoce są zawsze drogie, nawet droższe pektyny kolkulują się nieźle. Do gotowego soku z owoców, odpowiednio osłodzonego, zszumowanego, wlewamy pektynę i po jednorazowym zagotowaniu odstawiamy. Długie bowiem gotowanie może rozłożyć pektynę i pozbawić ją właściwości galaretowania.

Do galaret z pektyną używamy stosunkowo dużo cukru. Jest to jednak raczej pozorne. Przypomnijmy sobie, że niegdyś przez długie gotowanie część soku parowała, więc stosunek cukru do soku wzrastał, obecnie zaś przez dodanie pektyny, zwłaszcza w płynie, galarety przybywa.

To też cukru średnio bierzemy dwa razy tyle na wagę ile soku.

Najlepszy zaś będzie stosunek, jeśli na pełne dwie szklanki soku damy 3/4 kg cukru.

Cukru dajemy tak dużo nie tylko ze względu na smak, ale przede wszystkim działa on jako środek konserwujący.

Pektyna nie konserwuje, tylko ścina. To też, o ile nie chcemy dać dużo cukru, należałoby się uciec do stosowania benzoesu, czemu jestem w zasadzie przeciwna, szczególnie jeżeli przetwory przeznaczamy do stałego użytku. Nadmiar chemikalii spożywanych stale nie może być dla organizmu obojętny. Benzoes tak jak niszczy, względnie zapobiega tworzeniu się szkodliwych bakterii, tak samo może działać niszcząco na bakterie korzystne dla procesu trawienia, o ile go zażywamy stale.

W zeszłym roku podawałam recepty na przygotowanie pektyny w domu. Wobec drożyzny cytryn, robienie pektyny z białego ich miąższu będzie zbyt kosztowne, dobrą jednak możemy otrzymać z jabłek, zwłaszcza niedojrzałych.

Powtórzę paniom receptę zeszłoroczną, którą zawdzięczałam uprzejmości p. Z. Czerny, autorki książki p. t.: „Przyrządzanie potraw".

PEKTYNA Z JABŁEK.

Dwa kg jabłek, mogą być niedojrzałe opadki, pokrajać drobno, zalać 2¼ litrami wody, gotować pod pokrywą na silnym ogniu 20 minut. Płyn z miąższem zlać w płótno, odcedzić lekko naciskając. Zmierzyć miąższ pozostały i dolać do niego tyleż wody, znów gotować na silnym ogniu 20 minut. Tak samo odcisnąć z lekka, oba płyny złączyć i zlać w naczynie na tyle szerokie, aby płynu było tylko na 10 cm. Gotować na silnym ogniu, aż zostanie płynu na 2½ cm. Stosuje się ogień silny, bo zbyt długie gotowanie psuje pektynę, wygotowanie winno nastąpić w 30—40 minut.

Gorący płyn wlać do słoiczków, zamknąć i sterylizować 20 minut przy temperaturze 98° C. Dolewa się do galaret. Nie można jednak ściśle oznaczyć potrzebnej proporcji przy domowym wyrobie pektyny. Gdyby galaretka po kilku dniach nie stanęła, można pektyny trochę dodać, chociaż zdarza się, że stanie dopiero po miesiącu.

Jeżeli w zimie spostrzeżemy, że galaretka jest za miękka, dobrze jest otworzyć słoik, nakryć czystym płótnem i dać postać tak dwa dni. Reszta zbędnej wilgotności wyparuje i galareta stanie.

Mając przygotowaną w słoikach czy flaszkach, wysterylizowaną pektynę, możemy ją zachować długo, używając nawet do zimowych galaret z soków smażonych, świeżych z pomarańczy a nawet robić galarety bez owoców np. różaną.

Przepisy Kulinarne

ZUPA JARZYNOWA FRANCUSKA.

Na 3—4 osoby ćwierć kilograma obranych kartofli (starych, mączystych), szklanka wyłuskanego zielonego groszku, 2 pory.

Kartofle pokrajać w kawałki, dodać białą część porów pokrajanych również, groszek, zalać wodą wrzącą, posolić, gotować pod przykryciem mniej więcej 1/2 godziny, aż kartofle będą zupełnie miękkie.

Przetrzeć przez sito, dobrać wodą gotującą, aby otrzymać 3—4 talerze zupy, zagotować, włożyć łyżkę świeżego masła, już nie gotować, podawać.

WŁOSKA KARTOFLANKA.

Pół kg obranych kartofli, ośrodka z chleba żytniego, czerstwego, kawałek wielkości cytryny, jeden por (część biała), kawałek selera, ząbek czosnku, gotować pół godziny, przetrzeć przez sito, rozebrać do ilości 3—4 talerzy, zagotować, na wydaniu już nie gotując włożyć łyżkę masła, wlać pół szklanki mleka, wsypać garść siekanej, zielonej pietruszki.

KALAFIORY Z SOSEM.

Drobne, mniej ładne kalafiory ugotować jak zwykle, odsączyć, rozetrzeć na gładką masę.

Na dwie szklanki tej masy dodać szklankę dobrze utartych, gotowanych kartofli, wymieszać, wbić w formę lub zgrabną ogniotrwałą rynkę, wstawić w rondel z gorącą wodą, trzymać w gotującej, aż się masa dobrze zagrzeje. Wyłożyć babkę na półmisek, oblać sosem pomidorowym.

MARCHEWKA Z BOCZKIEM.

Pół kilograma marchewki obgotować 3 do 5 minut w osolonej wodzie, odcedzić, włożyć łyżkę masła, szczyptę cukru, ćwierć kilograma wędzonego boczku, pokrajanego w kawałki i dusić na wolnym ogniu pół godziny. Powinno się lekko zrumienić. Wody podlewać tylko po trosze i tyle, aby się nie przypaliło. Przed podaniem skosztować, o ile za mało słone, przysolić.

Do tej potrawy można podać grzanki. Całe plastry bułki obrumienić z lekka na maśle, szmalcu lub słoninie.

SUFLET ZE SZPINAKU.

5 łyżek ugotowanego szpinaku, może być pozostały z dnia poprzedniego, dodać 3 żółtka, łyżkę tartego sera szwajcarskiego czy innego, 10 deka chudej, siekanej szynki lub pieczonej cielęciny, doprawić solą i kto lubi pieprzem, wymieszać, dodać pianę z pozostałych białek, a jeśli mamy ich więcej od innej potrawy, można dać nie trzy a cztery lub pięć białek.

Wysmarować masłem ryneczkę czy półmisek ogniotrwały, włożyć lekko masę szpinakową, upiec.

Suflety są potrawą, przy której należy zachować kilka zaasdniczych warunków:

1) Piana musi być ubita sztywno,
2) Pianę domieszać do masy ostrożnie i delikatnie.
3) Mieć piec dobrze nagrzany, aby nie palił ale od razu potrawa stanęła w równym cieple.
4) Piec powinien grzać mocniej od dołu niż z góry.
5) Raczej stołownicy winni czekać na suflet niż suflet na stołowników, ponieważ albo się spali albo opadnie.

Suflet na 4—5 osób ma zazwyczaj dosyć 40—45 minut w piecu.

JARZYNKI PO ANGIELSKU.

Kilogram marchewki, 2 pietruszki, pół kg kalarepki pokrajać ładnie i ugotować na miękko w wodzie z solą, lejąc wody tylko tyle, aby się ugotowały, pod koniec dać jej wyparować, o ile można zupełnie. Z wodą odlewamy wygotowane z jarzyn cenne składniki i najlepszy smak. Ugotowane jarzynki wyłożyć na salaterkę i położyć na wierzchu kilka kulek świeżego masła. Podawać do mięsa albo obsmażyć w maśle talarki białej bułki i obłożyć jarzynę.

SAŁATA PÓŁSUROWA.

Ugotowane kartofle, pokrajać w talarki, położyć na wierzch utarty na tarce surowy kalafior, posypać zielonym koprem, z lekka osolić, zacisnąć cytryną, podawać do mięsa.

SURÓWKA WIOSENNA.

Trzy kalarepki obrać i drobno uszatkować, 10 marchewek oskrobać, uszatkować, pół szklanki wyłuskanego zielonego groszku, razem zmieszać, leciutko posolić, wycisnąć sok z cytryny. Przygotować na ½ godziny przed spożyciem.

CIASTKA Z RABARBAREM.

150 gramów mąki zagnieść z 75 g masła, czy innego tłuszczu, łyżkę cukru pudru i tyle zimnej wody, aby się zagniotło nietwarde ciasto.

Rabarbar przygotować najlepiej dnia poprzedniego, cienko pokrajany, przesypać cukrem dość obficie, skropić czystą wódką, nazajutrz względnie po kilku godzinach odsączyć zupełnie sok, który można użyć do kompotu, do wody itp., a pozbawiony części soku rabarbar ułożyć na rozwałkowanym cieście, piec mniej więcej godzinę. Po wyjęciu z pieca posypać jeszcze ciepłe cukrem — pudrem samym, albo z dodatkiem wanilii lub cynamonu.

KONFITURA Z POZIOMEK.

Wziąć w równej ilości cukier jak owoce, zrobić syrop, biorąc na kilo cukru szklankę wody, mieszając rozpuścić i gotować szumując, aż dojdzie do tego stanu, że odrobina syropu wzięta na koniec palca da się wałkować w zaciereczkę. Wsypać przebrane poziomki i zaraz odstawić, nakryć, niech postoją 10 minut.

Przystawić do ognia, kiedy się tak zagotuje, że cała powierzchnia rondla kipi, zestawić na brzeg pieca i powtarzać to trzykrotnie, za każdym razem zdejmując ostrożnie szumowiny. Po trzech razach wybrać poziomki z syropu na włosiane sito, syrop zaś wysmażyć do odpowiedniej gęstości, t. j. kiedy kropla syropu wylana na czysty, zimny talerz nie rozlewa się, ale zachowuje swoje zaokrąglenie i pewną wypukłość.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

CIASTO KRÓLEWSKIE

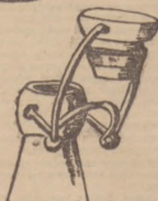
Dodatki: 250 gr masła, 200 gr cukru, 4 jaja, 500 gr mąki pszennej, 1 paczka proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera, 1/8 litra mleka, 250 gr koryntek, 100 gr rodzynek, 50 gr cykaty, 1 buteleczka olejku cytrynowego D-ra Oetkera.

Sposób przyrządzania: Spienić masło na śmietanę, dodać cukier i żółtka, utrzeć wszystko na pianę, następnie dodać przesianą i zmieszaną z „Backinem" mąkę, na zmianę z mlekiem, wkońcu koryntki, sułtanki, cykatę i korzenie. Na samym końcu dodaje się sztywno ubitą pianę. Masę tę wyłożyć do wysmarowanej masłem formy keksowej. Piec w miernie ogrzanym piecu mniejwięcej 1 i ½ godziny.

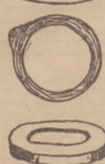
Uwaga: Wskazanym jest, po upływie 20 minut (jeżeli ciasto wyrosło do wysokości formy i ma już cienką skórkę) naciąć je wzdłuż szpiczastym nożem. Wtedy nabierze charakterystycznej, właściwej formy.

Najlepsze naczynia do sterylizowania konserw











Do owoców większych używamy słoików, do groszku, jagód i t. p., butelek. Rysunki wskazują kolejność zakładania części zamknięcia.

Nasza skrzynka

Bardzo mi się podoba „Nasza skrzynka". Przez pewien czas zaczęła tracić swój charakter, nawet jakoby zanikać, ale wróciła już „do formy" i stała się ciekawą.

W jednym z ostatnich numerów czytałam, że małżeństwo weźmie za własne dziecko. Ponieważ pani ogłaszająca straciła nadzieję posiadania własnego bobusia, z którego to powodu jest jej bardzo przykro, pragnie wziąć obce dziecko ale... W tym sęk! Za jednorazowym (czy odpowiednim) wynagrodzeniem! Gdyby miała własne, umiałaby je wychować bez tych odpowiednich funduszów, ale obce dziecko musi mieć glejt brzęczący. Rozumiem jeszcze, że zastrzeże sobie pewną ilość odpowiedniej bielizny, wózek ewentualnie, w każdym razie rzeczy praktyczne, które by ją naraziły na pewne wydatki początkowo. Ale pieniądze?! I przy tym zapewnia serdeczną troskę etc. Nie mogę absolutnie przejść nad tym do porządku dziennego. Jakże można pragnąć dziecka własnego, a nie mając go, brać obce dziecko, ale odpowiednio zapłacone?

Lola

Szanowne Panie!

W jednym z numerów czytałam skargę jednej pani, która z ogłoszenia przyjęła pracownicę domową, ta jednak nie przyjechała i nie napisała.

Muszę i ja się użalić.

Córka moja zgłosiła się listownie, na skutek oferty jako panienka do dziecka i listem z dn. 23. III. została wezwana z tym, żeby od 1. IV. była na posadzie.

Napisała do tej pani, że posadę obejmie, ale prosi o odłożenie terminu do 10. IV., aby miała czas się przygotować.

Robiąc przygotowania, czekała wiadomości czy ma jechać zaraz czy na 10-go i w ogóle żadnej odpowiedzi już nie dostała. Spotkał ją wielki zawód, strata czasu itd. i rozczarowanie.

Matka

Brodawki, uważane za zaraźliwe, pospolicie zwane „kurzajkami", giną bez śladu od nacierania ich miąższem kwaśnego jabłka. Od czasu do czasu uskrobać trochę miąższu i smarować nim brodawki i dać wyschnąć; zabieg powtarzać możliwie często, kilkanaście razy dziennie, a brodawki zaczną zmniejszać się i znikną bez bólu i bez śladu na zawsze. Sposób ten stosowałam sama i w kilkanaście dni pozbyłam się tej dolegliwości. Przepis ten wyczytałam swego czasu w jednym z tygodników.

O. K.

Melania dla siostrzeńca.

Trądzik jest dolegliwością uporczywą. W ciągu kilku lat musi bardzo systematycznie z nią walczyć, zwracając jednocześnie baczną uwagę na wszelkie dolegliwości wewnętrzne.

Zasadniczo myć się powinien 2 razy dziennie wodą dobrze ciepłą mydłami na zmianę, salicylowym, rezorcynowym, alkalicznym i t. p. Po zmyciu mydła płukać twarz w odwarze skrzypu. Dwa — trzy razy na tydzień robić okłady gorące 3—4 z wody z sodą. Na wszystkie nacieki i wypryski kłaść kompresy pod ceratkę z 2% wody rezorcynowej na 2 — 3 godziny. Jak ropnie miną, używać do mycia jednocześnie z mydłem i otrąb pszennych.

Dwa trzy razy dziennie przecierać twarz wódką borno-rezorcynową.

Każda praktyczna matka, która córkę swą, kończącą szkołę powszechną, chce dalej kształcić w kierunku praktycznego zawodu, powinna wiedzieć, że w Makowie Podhalańskim, pięknej i zdrowej miejscowości, jest Państwowa Szkoła Zawodowa Żeńska z 3-letnim działem krawiecko - bieliźniarskim i innymi praktycznymi kursami.

Dziewczynki słabsze mogą tutaj pracować bez szkody dla swego zdrowia, a matki mogą być o nie spokojne tym bardziej, że znaną jest troskliwa opieka, jaką Szkoła Zawodowa w Makowie otacza swe uczennice. Adres Szkoły: Państwowa Szkoła Zawodowa Żeńska w Makowie Podhalańskim.

Wszystkim Czytelniczkom „Praktycznej Pani" przesyłam serdeczne pozdrowienia z Makowa. **Maria Bergerowa**



Głos zbieracza do ludzi dobrej woli

Dzięki pomocy ludzi dobrej woli uzupełniłem znacznie mój księgozbiór myśliwsko - przyrodniczy, który udostępniłem bezinteresownie w moim mieszkaniu (jak w bibliotece publicznej) każdemu pracującemu naukowo. Do tego zbioru poszukuję i nabywam: książki, pisma, kalendarze myśliwskie, autografy ludzi zasłużonych w łowiectwie, ekslibrisy, etykiety myśliwskie z flaszek (żubrówka etc.), statuty, regulaminy, legitymacje, dyplomy, listy i koperty kółek łowieckich, zaproszenia na polowania, bale myśliwskie itp.

Specjalnie proszę o umożliwienie mi nabycia medali, żetonów i odznak łowieckich, noszonych przy kapeluszach lub przy klapach marynarek, a leżących bezużytecznie po szufladach. Proszę też o medale i odznaki z wystaw łowieckich, towarzystw opieki nad zwierzętami i ochrony przyrody, o odznaki myśliwskie prywatnych osób, za strzelania myśliwskie, żetony bractw strzeleckich i za biegi św. Huberta, o tarcze straży łowieckiej i leśnej itd. Jedyna ta moja w Polsce kolekcja żetonów myśliwskich pójdzie w tym roku na wszechświatową wystawę łowiecką do Berlina, gdzie reprezentować będzie dorobek Polski i w tej dziedzinie, przedstawiającej motywy łowieckie w sztuce grawerskiej itp.

Proszę też o wiadomości o dawnych zwierzyńcach i kulcie św. Huberta w Polsce oraz o adresy osób, do których mógłbym się zwrócić w powyższych sprawach.

Inne pisma, do których dotrzeć nie zdołałem, proszę w imię słusznej sprawy o łaskawe przedrukowanie tej odezwy.

Józef Władysław Kobylański
kapitan rezerwy
starszy referendarz P. K. P.

Kuracja w uzdrowisku ma znaczenie wychowawcze

Znakomity znawca zdrojownictwa prof. dr A. Sabatowski nie bez słuszności twierdzi, że kuracja uzdrowiskowa posiada znaczenie wychowawcze w zakresie higieny osobistej. Nastawienie, nastrój otoczenia, uregulowany tryb życia, prowadzi kuracjusza do skoncentrowania uwagi na samym sobie, przyzwyczaja do ścisłego zachowywania przepisów lekarza i wreszcie wdraża w pewien reżim, który po opuszczeniu uzdrowiska z wielkim pożytkiem dla zdrowia prowadzi się dalej w domu.

Do tej najsłuszniejszej opinii Dra Sabatowskiego można dodać, że uzdrowisko nie tylko leczy ale uczy uzdrowieńca szanować zdrowie i pobudza do utrzymania go w dobrym stanie.

Jakie sfery społeczeństwa korzystają z uzdrowisk?

Ciekawą statystykę przytoczył w swoim referacie na Walnym Zjeździe Uzdrowisk w Warszawie Wiceprezes Związku Uzdrowisk Polskich Dyr. St. Wiśniewski. Dane dotyczą dwóch zdrojowisk polskich, a mianowicie Ciechocinka i Krynicy oraz austriackiego zdrojowiska Baden - Baden. Otóż procentowy stosunek poszczególnych warstw i zawodów wygląda jak następuje:

	Ciechocinek	Krynica	Baden
Kupcy i przemysłowcy	31	23	47,5
Lekarze i ich rodziny	5	4	3
Wojskowi	5,5	6	4,25
Urzędnicy państwowi i prywatni	13	36	13,5
Nauczycielstwo	4	8	—
Wolne zawody	4,5	3,6	3
Ziemianie i właściciele nieruchomości	2	1,7	16
Duchowieństwo	1	1,7	1,5
Rzemieślnicy	2,5	1	—
Robotnicy	1,8	—	—
Nieokreślone zawody	9,7	14,7	6
Dzieci	20	—	—

Przytoczona tabelka wskazuje na przerażająco mały udział w lecznictwie uzdrowiskowym nauczycielstwa, wolnych zawodów, rzemieślników i robotników, nie mówiąc już o żywiole włościańskim, który w uzdrowiskach dotychczas nie leczy się wcale. W tym kierunku należy wzmóc propagandę uzdrowiskową.

KOŁDERKA DO WÓZKA.

Kołderka wykonana jest z lekkiego jedwabiu i ozdobiona pikowaniem.

Sposób wykonania: Pod jedwab podkładamy muślin lub gęsty tiul, rysunek robimy podwójną linią i przeszywamy jedwabiem koloru materiału, gęstym ściegiem fastrygowym, uważając, aby zawsze chwytać za materiał i za tiul. Po wykonaniu tego bierzemy grubą, białą włóczkę i tępą igłą wprowadzamy między materiał i tiul, tak jak idzie rysunek, w wytworzony między fastrygami kanalik. Na zakrętach rysunku wyciągamy igłę poprzez tiul, a następnie wkładamy zpowrotem, nastawiając w odpowiednim kierunku. Należy przy tym uważać, aby wkładając igłę zpowrotem, przekładać przez tiul w tym samym miejscu, gdzie się wyjmowało, aby włóczka nie zaczepiła się i wciągnęła całkowicie do środka.

Najciekawsze audycje Polskiego Radia w Warszawie od dn. 27.VI.-2.VII.37r

NIEDZIELA 27.VI.

9.00 — Transmisja nabożeństwa z Katowic.
Po nabożeństwie przemówienie Wojewody Śląskiego dr. Michała Grażyńskiego
12.03 — W krainie bajek i legend — poranek w wyk. Ork. P. R.
13.10 — Koncert rozrywkowy w wyk. Ork. T. Seredyńskiego
14.40 — Wszystkiego po trochu — audycja dla dzieci
15.00 — Audycja dal wsi
16.00 — Piosenki ludowe w wyk. Chóru Alojzego Zaremby
16.25 — Mischa Elman gra — (płyty)
17.00 — Wesołe słuchowisko p. t. „Ministerstwo humoru"
18.00 — Koncert rozrywkowy w wyk. zesp. St. Rachonia
20.00 — Piosenki i melodie rumuńskie (płyty)
21.00 — Wesoła audycja ze Lwowa
22.00 — Koncert żeńskiego zespołu kameralno - wokalnego

PONIEDZIAŁEK 28.VI.

12.03 — Transmisja fragmentu XVII Zjazdu Katolickiego w Poznaniu
12.50 — Praca dziecka w lecie — pogadanka dla gospodyń
16.00 — Antoś chce być technikiem: — Ujarzmiamy żywioł wodny
16.15 — Pieśni ludowe w wyk. chóru szkoły powszechnej nr. 53 w Łodzi
16.45 — Książę Panie Kochanku — felieton
17.00 — Koncert Orkiestry Filharmonii Warszawskiej (z Ciechocinka)
17.50 — Co się dzieje w naszym ogródku — pogadanka
18.15 — Piosenki w wyk. Mariana Demara i Wiery Gran (płyty)
19.00 — Audycja strzelecka
19.30 — Audycja Organizacji Młodzieży Pracującej (O. M. P.,u)
20.05 — Koncert Ork. Wojskowej
21.00 — Capstrzyk Marynarki Wojennej z Gdyni
21.01 — Przemówienie Przedstawicieli Marynarki Wojennej Ligi Morskiej i Kolonialnej m. Gdyni
21.15 — „W gospodzie" pod Zielonym Węgorzem" — aud. słow. - muz.
22.00 — Recital śpiewaczy Dunki Sieczkowskiej (ze Lwowa)
22.20 — „10-tą rocznicę sprowadzenia prochów Juliusza Słowackiego do Grobów Królewskich na Wawelu
22.35 — Muzyka (płyty)

WTOREK 29.VI.

9.00 — Transmisja z portu w Gdyni
9.50 — Transmisja z Poznania
12.03 — Przemówienie Pana Prezydenta Rzeczypospolitej prof. I. Mościckiego z okazji Święta Morza
12.15 — „Morze" — poranek muzyczny w wyk. Ork. P. R.
13.15 — Transmisja fragmentów uroczystości Tygodnia Morza. Przemówienie gen. broni Kaz. Sosnkowskiego
14.00 — Koncert rozrywkowy (płyty)
15.00 — Audycja dla wsi
16.00 — Transmisja z Poznania fragm. międzynarodowej demonstracji przed pomnikiem Serca Jezusowego
16.15 — Koncert Ork. Tadeusza Seredyńskiego
16.45 — „Łęczyckim szlakiem" — felieton
17.00 — Dookoła miłości — w wyk. Krak. Kwartetu Schrammla
18.00 — Podwieczorek przy mikrofonie (płyty)
19.00 — „Pogotowie brydżowe" — skecz
19.15 — Utwory skrzypcowe w wyk. Józefa Kamińskiego
20.00 — „Hej ty Wisło" — suita ludowa M. Rudnickiego (Transmisja z Teatru na wyspie w Łazienkach)
20.30 — Audycja konkursowa
21.00 — Capstrzyk Marynarki Wojennej z Gdyni
21.01 — Gdynia w dniu Tygodnia Morza
21.10 — Humoreski i Fraszki
21.45 — „Opowieść o bursztynie" — fragment z noweli
22.00 — „Nad brzegiem Bałtyku" — koncert

ŚRODA 30.VI.

12.25 — Koncert popularny w wyk. Orkiestry Ułanów Jazłowieckich
16.00 — „Z naszego warsztatu" — szkic literacki
16.15 — Koncert rozrywkowy w wyk. Tria Salonowego Rozgł. Kat.
16.45 — „Łodzie podwodne wczoraj a dziś" — odczyt
17.00 — Koncert solistów
18.15 — Gwiazdy „Casino de Paris" śpiewają (płyty)
19.00 — Słynni dyrygenci — Pierri Monteux (płyty)
20.15 — Muzyka salonowa
21.00 — Koncert chopinowski (Transm. do Ameryki i Niemiec)
21.40 — „Kaprowie Zygmunta Augusta — fragm. noweli
21.55 — Muzyka lekka i taneczna w wyk. Ork. Wileńskiej

CZWARTEK 1.VII.

12.25 — Orkiestra rozrywkowa
16.00 — Bajki Kiplinga — recytuje dla dzieci M. Maszyński
16.15 — Chór Pracowników Kolejowych „Syrena" we Lwowie
17.00 — Transmisja odpustu z Budsławia
18.15 — Koncert popularny
19.00 — Słuchowisko oryginalne p. t. „Dzieło jedności i zgody"
20.00 — Koncert muzyki lekkiej
21.05 — Muzyka taneczna
21.45 — „Ostatnie zwycięstwo" — fragment z powieści
22.00 — Koncert solistów

PIĄTEK 2.VII.

12.25 — Orkiestra Tadeusza Seredyńskiego
16.15 — Koncert solistów
16.45 — Reportaż z Wystawy Paryskiej

17.00 — Koncert orkiestry Filharmonii Warszawskiej
18.10 — Orkiestra Marka Webera i soliści (płyty)
19.00 — Koncert kameralny (z Poznania)
20.00 — Niebieski płaszcz — audycja muzyczno - literacka
21.00 — Muzyka taneczna
21.45 — Obrazki rybackie — fragm. z powieści
22.00 — Koncert wieczorny Orkiestry P. R.
PRAK PANI

SOBOTA 3.VII.
12.25 — Koncert popularny w wyk. Ork. Reprezentacyjnej K. P. W.
16.00 — Wesoła audycja dla młodzieży p. t. „Koszyk śmiechu"
16.30 — Koncert solistów
17.00 — Orkiestra A. Hermana (z Krakowa)
17.50 — Jeżów i dolina Mrogi — pogadanka
18.15 — Imperio Argentina i tanga argentyńskie (płyty)
19.00 — Muzyka lekka w wyk. Ork. Wileńskiej
20.00 — Audycja dla Polaków z zagranicy p. t. „Ostra Brama"
21.05 — Chór revellarsów P.P.W.
21.50 — Wiązanka melodyj Bonatzky'ego

Dyspozycje obiadów na tydzień

Sobota.
Barszcz zabielany z młodymi kartoflami. Kotlety wieprzowe z kalarepą.
Suflet z agrestu.
Niedziela.
Zupa rakowa z ryżem. Kurczęta z sałatą lub mizerią, albo baranina z buraczkami. Galareta ze świeżymi poziomkami.
Poniedziałek.
Zupa z czarnych jagód z kluskami. Kotlety wołowe siekane, marchew z groszkiem.
Kalafiory z sosem.
Wtorek.
Zupa neapolitańska. Befsztyki z kartoflami.
Kompot sezonowy.
Środa.
Zupa cytrynowa lub wiosenna. Wątróbka cielęca à la Nelson.
Kisiel migdałowy.
Czwartek.
Zupa z zielonego groszku.
Schab z mizerią i kapustą.
Ciastka z rabarbarum.
Piątek.
Kaszka na grzybowym smaku. Suflet ze szpinaku. Pierogi z jagodami i śmietaną.

OBIADY SKROMNIEJSZE.

Sobota.
Lane kluski na mleku lub wodzie.
Marchew lub kalarepa z boczkiem.
Niedziela.
Zupa szczawiowa na smaku z cielęciny. Potrawka cielęca z ryżem.
Poniedziałek.
Kartoflanka włoska.
Budyń z kapusty.
Wtorek.
Barszcz zabielany z kartoflami. Klops.
Środa.
Zupa jagodowa z kluskami.
Ryż z podróbkami.
Czwartek.
Krupnik na mięsie. Mięso z sosem koperkowym i kartoflami.
Piątek.
Zupa nic albo kaszka na grzybowym smaku.
Pierogi z jagodami albo pierogi leniwe.

OGŁOSZENIA DROBNE

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Pani Marta Sz.

Prywatna Żeńska Szkoła Przysposobienia w Gospodarstwie Rodzinnym Stowarzyszenia „Nauka i Praca" Warszawa, ulica Marymoncka Nr 66.

Kurs nauki roczny.

Do Szkoły przyjmuje się kandydatki po ukończenia szkoły powszechnej.

Nauka obejmuje przedmioty ogólnokształcące, religię, język polski, rachunkowość, higienę, gimnastykę, śpiew i naukę gospodarstwa domowego, a mianowicie: przyrządzanie potraw, wypiek ciast różnego rodzaju, konserwy i związana z tym kalkulacja. Jednocześnie prowadzi się naukę szycia na domowy użytek.

Opłata za naukę wynosi 10 zł. miesięcznie, internat 50 zł.

Uczennice niezamożne korzystają z opłat ulgowych.

Przy zapisie należy złożyć:
1) świadectwo urodzenia,
2) świadectwo szkolne,
3) podanie do Dyrekcji szkoły,
4) wpisowe 5 zł.

P. „Biednej".

Ogłoszenie o posadę podajemy w piśmie, co do stopnia wykształcenia, o który Pani pyta, to wystarcza ukończona szkoła powszechna. Adresu pani P. W. może udzielić redakcja, w której pracuje: Poznań, Marcinkowskiego 44.

P. Baśka C.

Jedno pytanie, skierowane do działu kosmetycznego, jak otrzymamy odpowiedź p. H. Brzez., podamy. Tłustą plamę na granatowej wełnie najlepiej wyczyścić benzyną ale z zachowaniem pewnych ostrożności, żeby rozpuszczony tłuszcz nie robił zacieków. Wełnę dookoła plamy zwilżyć wodą, pod plamę położyć bibułę, benzyny nie wcierać w materiał ale czystą szczoteczką bić z góry w plamę tak, aby tłuszcz rozpuszczony benzyną wnikał w bibułę. Zaraz po oczyszczeniu położyć na plamie także kilka płatków bibuły i przycisnąć żelazkiem, żeby nie było zacieków, a zbytek benzyny i tłuszczu wszedł w bibułę.

P. Wita z Wielkopolski.

Nie wiemy, o jaki rodzaj obuwia chodzi, skórzane czy filcowe i skąd się wziął klej czy splamiły się z wierzchu czy przeniknął od spodu.

P. J. L. pod Tarnowem.

Ponieważ adresów w piśmie nie podajemy, możemy tylko udzielić odpowiedzi listownie po dołączeniu na nią znaczka albo karty, względnie, na życzenie możemy list nadesłany przesłać osobie ogłaszającej również, o ile otrzymamy znaczek na odpowiedź.

P. Małej Ninie.

Z listu Sz. Pani trudno się zorientować, jakie właściwie stanowisko ma Pani niebawem zająć. Mam wrażenie, że mała Nina zamierza po prostu wyjść za mąż.

Szkołę mogę wskazać, ale teraz w lecie żadna nie jest czynna, jeżeli Pani może nauce gospodarstwa poświęcić nieco więcej czasu, byłaby odpowiednia Państwowa Szkoła przy ul. Mokotowskiej 1, gdzie są dwa oddziały niższy i wyższy, sądzę, że ten wyższy odpowiadałby Pani. O ile Pani się śpieszy, można wysłuchiwać pojedyńczych kursów gotowania, przetwórstwa w innych szkołach, adresy moglibyśmy jednak podać tylko listownie. Jeżeli Panią krępuje ujawnienie nazwiska, to po przesłaniu marki na odpowiedź, odpiszemy na poste-restante.

Co się tyczy dobrych manier, nie ma ani dzieła ani pisma, z którego się tego można nauczyć. Były książeczki tego rodzaju, ale gdyby się do nich stosować niewolniczo, naraziłaby się Pani na śmieszność. Do dobrych, naprawdę dobrych manier konieczne są następujące warunki: 1) wrodzony takt i uprzejmość, 2) dobre wzory, jakie spotykamy w towarzystwie, zwłaszcza zaś takt jest w życiu niezbędny. On nam właśnie podpowiada, kiedy i jaką zasadę stosować. Dam Pani jeden mały przykład. Zasada brzmi, że grzeczna panienka winna okazywać starszym szacunek, ustępować miejsca i t. p. Otóż w pewnym domu znajdowała się Pani w wieku średnim, ale pragnąca uchodzić za młodą. Przystojna, wymalowana, wesoła. Siostrzenica gospodarstwa, wierna zasadzie, że ma okazać starszym szacunek, tak podkreślała ten szacunek, tak nadskakiwała owej pani, podawała krzesło itp., że zyskała sobie w niej wroga. Osoba taktowna byłaby wyczuła, że ta pani chce uchodzić za młodziutką i byłaby zrobiła lepiej, traktując ją jak rówieśnicę niż z wielkim ugrzecznieniem. Tu się mieści cały sekret. Trzeba wyczuć sytuację.

Trochę się można nauczyć przez obcowanie z dobrze wychowanymi ludźmi, ale kto tego poczucia nie ma, ten często coś niestosownego popełni.

Trzeba być zawsze miłą i grzeczną, to są takie zalety, że wtedy małe uchybienia chętnie się wybacza, zwłaszcza osobom młodym.

P. Zarządzającej pensjonatem.

Sądzę, że praktyczny będzie dla Pani do podwieczorku następujący przepis:

Materiały: 1400 g mąki pszennej, 4 dk drożdży, 1/2 łyżeczki (skąpe) soli, żółtek 6, 1 szklanka cukru lub kto lubi słodszy nieco więcej, 2 łyżki sklarowanego masła, 1 łyżka świeżego smalcu, 3 szklanki mleka.

Sposób przygotowania: Półtorej szklanki mąki sparzyć bardzo pełną szklanką mleka i wyrobić do gładkości. Jak przestygnie, wlać 2 deka drożdży rozpuszczonych w 1/2 szklanki mleka, rozrobić dobrze i uformować bułę, posypać mąką i czekać, aż mąka popęka. Przez ten czas ukręcić 6 żółtek z cukrem, aż zjaśnieje i spulchnieje. Jak bułka dobrze ruszy, dodać ubite żółtka i pozostałe 2 deka drożdży rozpuszczone w mleku, sól, zapach, jeśli kto lubi, jak wanilię, skórkę otartą z cytryny, mąkę, mleko i wyrobić doskonale, wlać na koniec tłuszcze i jeszcze raz wyrobić. Zostawić na misce, przykryć i czekać, aż urośnie drugie tyle. Wtedy z lekka przerobić i ułożyć na posmarowaną blachę. Posypać kruszonką.

Kruszonka: 8 dk mąki zagnieść z 4 dk masła i 4 dk cukru, pokruszyć w ręku lub utrzeć na tarce, posypać ciasto posmarowane jajkiem. Piec w umiarkowanym piecu godzinę do 5 kwadransy. Probować czy gotowe cieniutkim drewienkiem.

Srebrny woreczek oczyścić

o ile jest prawdziwy srebrny, ładnie się wyczyści przez nacieranie plasterkiem surowego kartofla i staranne wytarcie na sucho.

O ile nie ma podszycia, można go umyć ciepłą wodą z boraksem lub w roztworze jeleniego rogu. 10 gramów soli jeleniego rogu wsypać w szklankę ciepłej wody podgrzać nieco mocniej i włożyć w roztwór srebrne drobiazgi, potem dobrze wytrzeć. Szmatka namoczona w tym roztworze czyści ładnie srebro, nawet kiedy wyschnie, co jest ważne, o ile przedmiotu nie możemy zamoczyć.

Można także przecierać miejsca splamione amoniakiem, a potem zmyć wodą.

Czarne zamszowe pantofle

przecierać w wyświeconych miejscach gumą lub cienkim glaspapierem.

Wino pomidorowe.

W przeciwieństwie do rabarbarowego dojrzewa szybko, a że sam owoc ma mało kwasu, więc soku nie rozcieńczamy wodą.

Z 10 kg otrzymujemy soku około 6 litrów, owoc musi być bardzo dojrzały. Na 10 litrów soku dajemy cukru 3—4 kg, ale powinien to być cukier nierafinowany, gotuje się sok z cukrem, dodaje do przestygłego drożdże, w tym wypadku najlepiej drożdże na wina południowe i na 10 l 2 gramy węglanu ammonu.

Po kilku miesiącach jest dobre do picia, chociaż nie będzie to nigdy wino wyborowe.

Chleba naszego...

Może która z Sz. Pań potrzebuje krawcowej, mogę polecić dobrą, niedrogą na wyjazd — miejscowość obojętna. Zajmuje się również naprawą bielizny i t. d.

Łaskawe oferty proszę skierować pod adres: S. Kozłowska, Poznań ul. Średnia 1.

Zwracam się do Szanownych Pań z prośbą o radę. Do niedawna powodziło mi się materialnie względnie dobrze, ostatnio jednak sytuacja bardzo się pogorszyła. Chciałabym coś przedsięwziąć, ale się waham. Mam w ładnej miejscowości letniskowej (25 minut jazdy koleją z Warszawy) niedużą willę, pięknie położoną, wśród ogrodów - sadów. Chętnie wynajęłabym pokój z całodziennym utrzymaniem niedrogo na stałe lub na okres urlopu czy wypoczynku. Wolałabym jednak, żeby to była osoba, polecona przez którąś z Szanownych Pań czytelniczek „Praktycznej Pani".

Łaskawą wiadomość proszę uprzejmie skierować do Redakcji pod „Żabinka".

Bardzo proszę Sz. Panie o pomoc w wyszukaniu mi jakiej pracy, przy gospodarstwie, dzieciach lub w sklepie czy biurze. Mam l. 22, ukończone 6 kl gimnazjum, piszę na maszynie, znam roboty ręczne.

Jestem bez środków do życia — adres mój w Redakcji — dla Biednej.

Do leśniczówki poszukuję młodej, zdrowej panienki do wszystkiego oraz do 2-let. dziecka, pensja 18 zł. Adres w Redakcji dla Cc. Sz.

Chciałabym znaleźć osobę kulturalną, inteligentną, starszą, niezamożną, spokojną, najchętniej emerytkę do współżycia. Warunki do omówienia.

Włochy k/W. Jagiellońska 24. p. Fiederowicz.

Uprzejmie proszę o wskazanie gdzie moglabym nabyć niedrogo kociaka, angorę. Adres w Redakcji, (dla poszukującej kociaka) „angora".

Inteligentna, bezwzględnie uczciwa panna, znająca szycie i haft, poszukuje jakiejkolwiek pracy. Może być do dzieci w zakresie przedszkola lub początki powszechnej. Tylko w Warszawie. Wymagania skromne. Łaskawe oferty z podaniem warunków proszę kierować do Redakcji P. P. dla Anny — Teresy.

Umiem szyć i haftować, poszukuję pracy jako wychowawczyni. Wymagania skromne. Listy z podaniem warunków proszę kierować do Redakcji P. P. dla Karskiej.

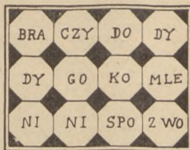
Czerwcowy konkurs rozrywek umysłowych

(Warunki uczestnictwa w konkursie ogłoszone w n-rze 23 i uzupełnione w n-rze 24 „Praktycznej Pani.")

Szlak do haftu

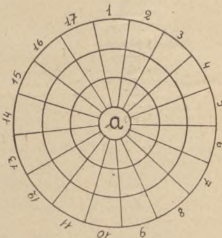
ZADANIE TAFELKOWE NR 10.

nadesłał p. N. Kazimierz Kozłowski, Warszawa



Dwanaście tafelek ze znajdującymi się na nich sylabami przestawić w ten sposób, aby otrzymać znane ludowe przysłowie.

MOZAIKA NR 11.

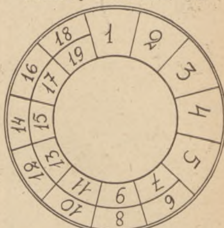


W pola rysunku wpisać dośrodkowo 17 wyrazów czteroliterowych, kończących się na „a". Litery zewnętrzne dadzą rozwiązanie, którym jest popularne w stolicy hasło.

Znaczenie wyrazów: 1. Środek opatrunkowy. 2. Statek biblijny. 3. Pomoc. 4. Ptak nocny. 5. Danie obiadowe. 6. Imię żeńskie. 7. Najpopularniejszy związek wodoru i tlenu. 8. Szata liturgiczna. 9. Historyczne przedmieście Warszawy. 10. Zewnętrzne pokrycie drzew. 11. Instrument do określenia masy ciał stałych i płynnych. 12. Imię żeńskie (zdrobniale). 13. Tytuł powieści Rodziewiczówny. 14. Zapora sztuczna na rzecze. 15. Dokumenty. 16. Wartość sprzedażna towaru. 17. Bogini grecka.

ŁAŃCUSZEK SYLABOWY NR 12.

nadesłała p. St. Kuferowa, Uzła



Do każdego wycinka pierścieniowego oznaczonego cyfrą wpisać po jednej sylabie tak, by powstały wyrazy o następujących znaczeniach:

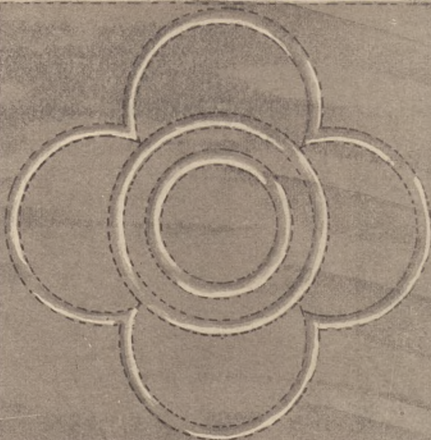
1 — 2 = syn biblijny Adama.
2 — 3 = ptak domowy.
3 — 4 = deseczka sklejona z kilku cieńszych.
4 — 5 = góra w Polsce.
5 — 6 = koła zębate.
5 — 7 = rzymski przywódca ludowy.
6 — 8 = inaczej prędko, szybko.
7 — 9 = inaczej rozruchy.
8 — 10 = inaczej zwrotka w śpiewie.
9 — 11 = olbrzym.
10 — 12 = sztukmistrz hinduski.
11 — 13 = taniec.
12 — 14 = potoczna nazwa świątyni ewangelickiej.
13 — 15 = styl zapoczątkowany w bud. XII w.
14 — 16 = strój izraelitów.
15 — 17 = roślina z rodziny dyniowatych.
16 — 18 = nietrudny.
17 — 19 = wieś historyczna pod Warszawą.
18 — 1 = roślina pastewna.
19 — 1 = rzadkie imię żeńskie (zdrobniale).

Uwaga. Powyższymi zadaniami zamykamy Czerwcowy Konkurs Rozrywek Umysłowych.

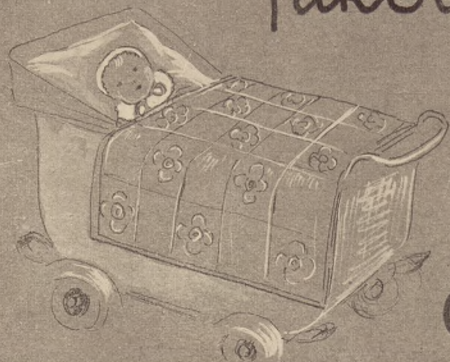
Przypominamy, że termin nadsyłania rozwiązań z całego Konkursu upływa z dniem 10 lipca b. r. Wyniki ogłoszone w n-rze 32 „Praktycznej Pani", a w międzyczasie od n-ru 28 począwszy ukaże się 12 zadań Konkursu lipcowego.

Rezultaty Turnieju majowego zgodnie z zapowiedzią ogłosimy w n-rze 27, t. j. w przyszłym tygodniu.

KUPON NR 4 CZERWCOWEGO KONKUHSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI".



kołderka pikowana na wózek dziecięcy





232. Suknia z lnianego płótna, stebnowana ręcznie grubą nitką.

233. Suknia z deseniowego płótna. Stebnówka w kolorze desniu.

234. Suknia z deseniowego kretonu.



235. Sukienka z deseniowego jedwabiu. Przód plisowany.

236. Sukienka z woalu z karczkiem. Wiązanie i klamra w kolorze deseniu.

237. Sukienka z crêpe mat, rękawki z falbanek.



238. *Suknia spacerowa z deseniowego jedwabiu.*

239. *Sukienka dla młodej panienki, przybrana plisowanymi falbankami.*

240. *Suknia z deseniowego woalu, kołnierz i mankiety z białej piki; stebnówka w kolorze deseniu.*



CENY OGŁOSZEŃ: Za miejsce wysokości 1 milim, przez szerokość 1 łamu — **w tekście** — 70 gr., **za tekstem** — 50 gr., **drobne** 20 gr. za wyraz, dla poszukujących pracy 10 gr. za wyraz. Kolumna dzieli sie na 3 łamy, szerokość łamu 63 milim., wysokość 270 milim.

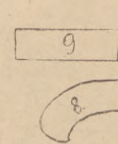
U W A G I: Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane, o ile zostaną wniesione do dni ośmiu od daty ukazania się ogłoszenia. — Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione poprzednio, a nie były z góry zapłacone. Wydawnictwo zastrzega sobie prawo nie umieszczenia całego ogłoszenia względnie jego części bez podania powodów.

Redakcja i Administracja — Warszawa. Solec 87. Tel. 5-87-03, 2-44-18 i 6-26-44. Filja: Świętokrzyska 17. Tel. 6-76-72.

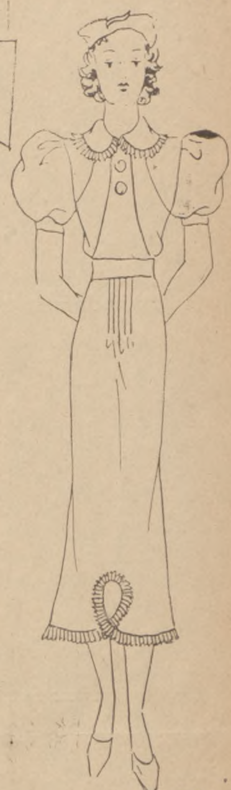
W razie wypadków, spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

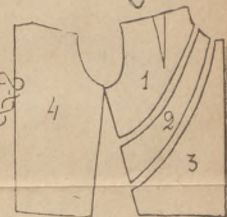
Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

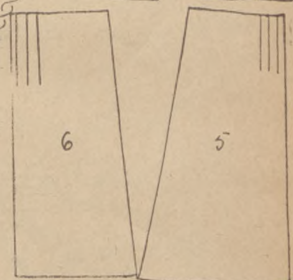
WYDAWCA: TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „BLUSZCZ", WARSZAWA.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.











bok
bok
bok
bok
bok
bok
zaszewko
przód
przód
przód
zakładka
zakładka
zakładka
zakładka
zakładka
zakładka
zakładka
zakładka
mankiet
kołnierz
środek tyłu
środek tyłu
tył
środek przodu
środek przodu
zmarszczyć
zmarszczyć
zmarszczyć
zmarszczyć
linia załamania

Suknia.

Ilość materiału 3 m. 50 cm. szer. 90 cm.

1-2-3. przód stanika 7. rękaw
4. tył " 8. kołnierz
5. przód spódnicy 9. mankiet.
6. tył "



ID

Fartuszek z białego opalu dla 2-3 letniej dziewczynki. Dzierganie i groszki, rózowe-listki i gałązki bladoniebieskie lub naodwrót.



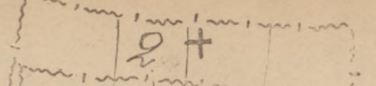


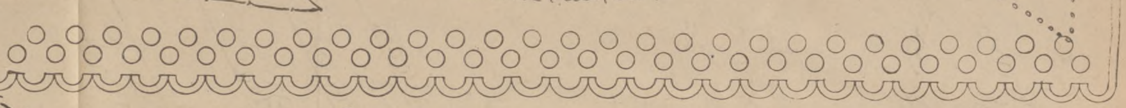


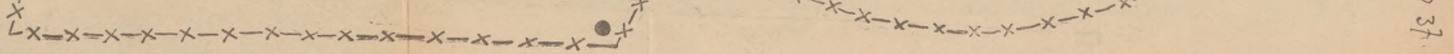












3

2

przód

5.

6.

środek przodu zabotu

tył kołnierz

tył

tył

7

4

przód

przód

9

8